De la cuisinière au charbon d'antan à la cuisson numérique d'aujourd'hui, Scholtès a su conserver depuis 80 ans, cet esprit “ fait main ” qui demeure sa spécificité et sa force.

Chaque produit Scholtès est l'alliance réussie d'une esthétique toute en finesse et de performances incontestables et innovatrices.

Cet ouvrage a été réalisé avec le concours de notre conseiller culinaire “ maison ”. Chef confirmé, Philippe Rogé fait partie intégrante de l'équipe Recherche & Développement.
Vous trouverez au fil de votre lecture, maints conseils que nous vous invitons à suivre, afin de profiter pleinement de son expérience et obtenir une cuisson toujours parfaite pour une cuisine toujours réussie.

La Notice d'utilisation détaille simplement les fonctions dont est doté votre appareil. Vous y trouverez des conseils culinaires qui vous permettront d'exploiter pleinement les capacités de votre four.
La Notice d'utilisation vous donne toutes les informations nécessaires à l'installation, le branchement, l'entretien de votre appareil, ... et les recommandations.

Bonnes cuissons avec SCHOLTES

Sommaire

Conseils

Pour garantir l'efficacité et la sécurité de ce produit:
- adressez-vous exclusivement aus Centres d'assistance technique agréés
- demander toujours l'utilisation de pièces détachées originales.

1 Cet appareil a été conçu pour un usage familier, de type non professionnel.

2 Avant d'utiliser l'appareil, lisez attentivement cette notice car elle contient des instructions très importantes concernant la sécurité d'installation, d'usage et d'entretien. Conservez avec soin cette brochure pour toute consultation ultérieure.

3 Après avoir déballé l'appareil, vérifiez s'il est intact. En cas de doute, et avant toute utilisation, consultez un technicien qualifié. Les éléments de l'emballage (sachets plastique, polystyrène expansé, clous, etc) ne doivent pas être laissés à portée des enfants car ils pourraient être dangereux.

4 L'installation doit être effectuée conformément aux instructions du fabricant et par un professionnel qualifié. Le fabricant décline toute responsabilité pour tous dommages causés à des personnes, à des animaux ou à des choses du fait d'une installation incorrecte de l'appareil.

5 La sécurité électrique de cet appareil n'est assurée que si ce dernier est correctement raccordé à une installation de mise à la terre conformément aux normes de sécurité électrique. Il est indispensable de vérifier si cette condition fondamentale de sécurité est bien remplie; en cas de doute, faites appel à un professionnel qualifié pour un contrôle minutieux de l'installation électrique. Le fabricant ne peut en aucun cas être considéré responsable des dommages pouvant survenir si l'installation de mise à la terre fait défaut.

6 Avant de brancher l'appareil, vérifiez si les caractéristiques techniques reportées sur les étiquettes correspondent bien à celles de votre installation électrique.

7 Vérifiez si la charge électrique de l'installation et des prises de courant est apte à supporter la puissance maximum de l'appareil figurant sur la plaquette. En cas de doute, faites appel à un professionnel qualifié.

8 Lors de l'installation, il faut prévoir un interrupteur omnipolaire ayant au moins 3 mm d'ouverture entre les contacts.

9 En cas d'incompatibilité entre la prise et la fiche de l'appareil, remplacez cette prise par une autre appropriée et, pour ce faire, faites appel à un technicien qualifié qui devra également vérifier si la section des câbles de la prise est apte à supporter la puissance absorbée par l'appareil. En général, il vaut mieux n'utiliser ni adaptateurs, ni prises multiples ni rallonges. Si leur emploi s'avère indispensable, n'utilisez que des adaptateurs simples ou multiples et des rallonges conformes aux normes de sécurité, tout en veillant à ne pas dépasser la limite de la charge électrique indiquée sur l'adaptateur simple ou sur les rallonges et la puissance max. indiquée sur l'adaptateur multiple.

10 Ne laissez pas votre appareil branché inutilement. Eteignez l'interrupteur général de l'appareil quand vous ne l'utilisez pas.

11 Les orifices ou les fentes d'aération ou d'évacuation de la chaleur ne doivent pas être bouchés.

12 Le câble d'alimentation de cet appareil ne doit pas être remplacé par l'utilisateur. Si le câble est endommagé et doit être remplacé, adressez-vous à l'un des centres de service après-vente agréés par le fabricant.

13 Cet appareil doit être destiné à l'usage pour lequel il a été conçu. Toute autre utilisation (comme par exemple le chauffage d'une pièce) est impropre et, en tant que telle, dangereuse. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages provoqués par un usage impropre ou erroné.

14 L'usage de tout appareil électrique implique le respect de certaines règles fondamentales. A savoir:
- ne pas toucher l'appareil les pieds ou les mains mouillés ou humides
- ne jamais utiliser l'appareil pieds nus
- ne jamais utiliser de rallonges ou bien le faire avec un maximum de précautions
- ne jamais tirer sur le cordon d'alimentation ou sur l'appareil pour débrancher la fiche de la prise de courant.
- ne pas exposer l'appareil aux agents atmosphériques (pluie, soleil, etc)
- ne laissez pas utiliser l'appareil par des enfants ou par les personnes incompétentes de le faire, sans surveillance.

15 Avant toute opération de nettoyage ou d'entretien, déconnectez l'appareil en débranchant la fiche ou en éteignant l'interrupteur de l'installation électrique.

16 En cas de fissures de la surface en verre, débranchez immédiatement votre appareil. Pour sa réparation, faites appel à un centre de service après-vente agréé et exigez l'emploi de pièces détachées originales. Le non respect de ces instructions peut compromettre la sécurité de l'appareil.

17 Si vous décidez de ne plus utiliser cet appareil, il est recommandé de le rendre inopérant en coupant le cordon d'alimentation, après l'avoir débranché de la prise de courant. Nous recommandons vivement de neutraliser les parties de l'appareil susceptibles de représenter un danger quelconque, surtout pour des enfants qui pourraient utiliser l'appareil pour jouer.

18 Le plan de cuisson vitrocéramique résiste aux sautes de température et aux chocs. Il risque néanmoins de se casser en cas de coups portés avec des objets à bord coupant ou pointus. Dans ce cas, débranchez immédiatement l'appareil et adressez-vous à un centre de service après-vente agréé.

19 N'oubliez pas que les foyers restent chauds pendant au moins une demi-heure encore après leur extinction. Attention à ne pas poser, par mégarde, des récipients ou des objets au-dessus du foyer encore chaud.

20 Ne vous servez pas de la surface en verre de la table comme plan d'appui pour quelque objet que ce soit.

21 N'allumez pas les foyers si des feuilles alu ou du plastique sont posés sur le plan de cuisson.

22 Ne vous approchez pas des foyers quand ils sont chauds.

23 Si vous utilisez de petits électroménagers à proximité de la table, veillez à ce que leur cordon d'alimentation ne touche pas à des parties chaudes de l'appareil.

24 Contrôlez que les manches des casseroles soient bien tournés vers l'intérieur de la table pour éviter tout heurt accidentel.

25 Ne laissez jamais un foyer allumé sans casserole au-dessus car le réchauffement atteindrait son maximum très vite ce qui pourrait endommager les éléments chauffants.

26 Conseils avant la première utilisation. La colle ayant servi à sceller le verre peut laisser des traces de graisse. Nous vous conseillons de les éliminer avec un produit de nettoyage non récurant avant toute utilisation de l'appareil. Une odeur de caoutchouc peut se dégager au cours des premières heures d'utilisation, elle disparaîtra très vite.

27 Lorsque le gril ou le four sont allumés, les parties accessibles peuvent devenir très chaudes. Gardez les enfants à bonne distance.

28 Vérifier que les manettes soient bien sur la position ”•”/”○”quand vous n'utilisez pas l'appareil.

29 Si la cuisinière est installée sur un socle, prenez les précautions qui s'imposent pour que l'appareil ne tombe pas de ce socle.

30 Les surfaces intérieures du tiroir (s'il y en a un) peuvent devenir chaudes.

Instructions pour l’installation

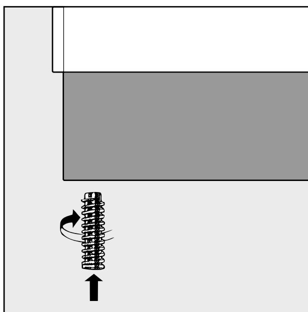
Les instructions suivantes s'adressent à l'installateur qualifié afin qu'il procède, correctement et suivant les normes en vigueur, aux opérations d'installation, de réglage et de maintenance technique.
Important: toute intervention de réglage, de maintenance etc. doit être effectuée après avoir débranché l'appareil.

Positionnement

Cette cuisinière a un indice de protection contre les surchauffes de type X, on peut par conséquent l'installer à côté de meubles dont la hauteur ne dépasse pas celle du plan de cuisson.

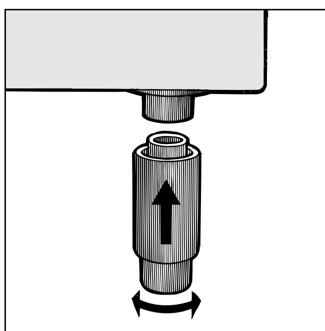
Nivellement (Il n’est présent que sur certains modèles)

Dans la partie inférieure de la cuisinière se trouvent 4 pieds réglables au moyen de vis qui permettent la mise à niveau de l’appareil, en cas de besoin. Il est indispensable de positionner l’appareil à l’horizontale.



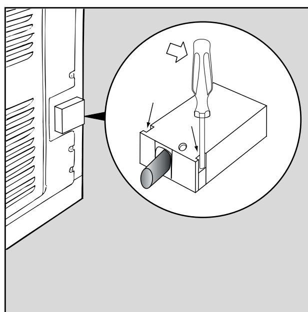
Montage pieds (Il n’est présent que sur certains modèles)

La cuisinière est fournie de pieds à monter par encastrement sous la base.



Montage du cordon d’alimentation

Ouverture du bornier:
- Faites pression à l’aide d’un tournevis sur les languettes latérales du couvercle du bornier;
- Tirez et ouvrez le couvercle du bornier.



Pour monter le cordon d’alimentation, procédez comme suit:
- dévissez la vis du serre-câble de même que les vis des contacts
  Remarque : les pontets sont montés en usine pour raccordement à 230V monophasé (fig. A).
- pour effectuer les raccordements électriques illustrés fig. C et fig. D, utilisez les deux pontets placés dans le boîtier (fig. B - référence “**P**”)
- fixez le câble d’alimentation dans le serre-câble correspondant et fermez le couvercle.

230V 1N~
H07RN-F 3x4 CEI-UNEL 35364

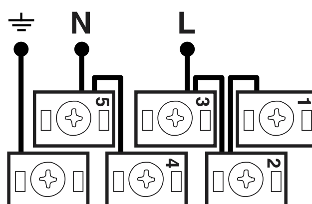


Fig. A

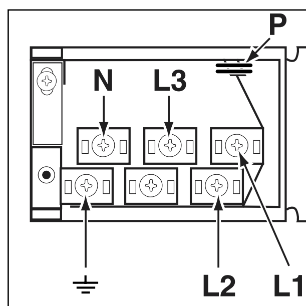


Fig. B

400V 2N~
H05RR-F 4x2.5 CEI-UNEL 35363

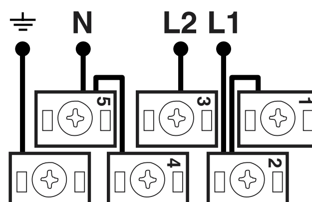


Fig. C

400V 3N~
H05RR-F 5x2.5 CEI-UNEL 35363

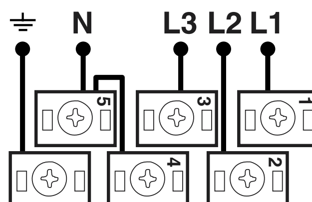


Fig. D

Raccordement du câble d'alimentation à la ligne

Monter sur le câble une fiche normalisée pour la charge indiquée sur la plaquette des caractéristiques, en cas de raccordement direct à la ligne il faut interposer entre l'appareil et la ligne un interrupteur omnipolaire avec une distance d'ouverture entre les contacts d'au moins 3 mm. dimensionné à la charge et conforme aux normes (le fil de terre, jaune-vert, ne doit pas être interrompu par l'interrupteur). Le câble d'alimentation doit être positionné de manière à n'atteindre en aucun point une température dépassant de 50°C la température ambiante.
Avant de procéder au raccordement, vérifiez si:

- la valve réductrice et l'installation domestique peuvent supporter la charge de l'appareil (voir plaquette des caractéristiques);
- l’installation d'alimentation dispose d'une mise à la terre efficace conformément aux normes et aux dispositions prévues par la loi;
- la prise ou l'interrupteur omnipolaire sont facilement accessibles après installation de l'appareil.

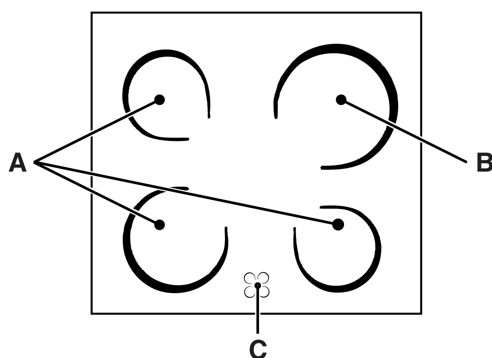
La table de cuisson

! Avant toute utilisation, vous devez impérativement enlever les films plastiques situés sur les côtés de l'appareil.

Description

Les tables de cuisson sont équipées de 3 foyers électriques radiants et d'un foyer halogène. Ces foyers sont matérialisés en surface par des zones et deviennent rouges en cours de fonctionnement:

A. Zone de cuisson avec Foyers Electriques Radiants
B. Zone de cuisson avec Foyer Halogène
C. Voyants de chaleur résiduelle associés à chaque foyer, ils signalent une température supérieure à 60°C, et ce même après extinction du foyer.



Description des éléments de chauffe

Les éléments radiants se composent de résistances circulaires. Ils sont portés au rouge en quelques dizaines de secondes seulement.
Les foyers halogènes allient à l'halogène une résistance circulaire: on obtient grâce à cette combinaison une distribution optimale de la température sur toute la surface de la plaque tout en conservant la totalité des avantages de la chaleur halogène.
Les lampes halogènes ont comme principale caractéristique l'émission instantanée d'une très quantité de lumière et de chaleur et comme avantages pratiques:

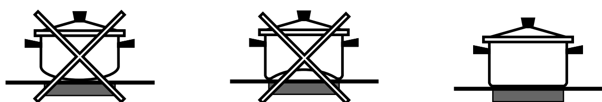
· un réchauffement rapide (semblable à celui d'un brûleur à gaz)
· une extinction rapide
· une température uniforme sur toute la plaque grâce à sa combinaison à une résistance circulaire

Attention: ne pas regarder fixement les lampes halogènes.
Son utilisation est extrêmement simple car celle est semblable à celle des autres zones de cuisson; il suffit donc de consulter les tableaux de cuisson figurant dans le livret d'instructions.

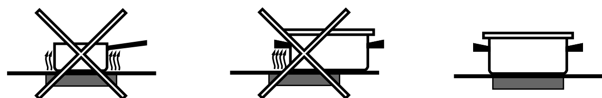
Ustensiles de cuisson

Pour obtenir de meilleures performances de votre table de cuisson, quelques précautions sont à prendre lors de la cuisson ou de la préparation des aliments.

• Sur la table vitrocéramique, vous pouvez utiliser n'importe quel type de casserole à condition toutefois que le fond soit parfaitement plat; des casseroles à fond plus épais permettent une meilleure distribution de la chaleur.



• Utilisez des casseroles dont le diamètre couvre entièrement la zone de chauffe, pour pouvoir utiliser à plein toute la chaleur disponible.



• Le dessous de vos casseroles doit être sec et propre pour favoriser un bon contact et garantir une plus longue durée de vie de votre table et de vos casseroles.
• N'utilisez pas de casseroles ayant déjà servi sur des brûleurs à gaz. La concentration de chaleur des brûleurs à gaz est telle qu'elle peut avoir déformé leur fond empêchant ainsi d'obtenir ensuite le résultat désiré sur la table vitrocéramique.

La table de cuisson

Conseils pratiques pour l'utilisation des plaques électriques

Pos.	Plaque Radiant en Céramique Plaque Normale o Rapide	Plaque Halogène en Céramique Plaque Automatique
0	Eteint	Eteint
1	Cuisson de poissons	Pour faire fondre le beurre, le chocolat
2	Cuisson de pommes de terre (à la vapeur), soupes,pois chiches,haricots	Pour réchauffer les liquides
3	Pour continuer la cuisson de grandes quantités d'aliments, minestrone	
4	Rôtir (moyen)	Pour crèmes et sauces
5	Rôtir (fort)	
6	Rissoler ou rejoindre l'ébullition en peu de temps	Pour cuire à la température d'ébullition
7		
8		Pour les rôtis
9		
10		Pour les grands pot-au-feu
11		
12		Pour frire

Le voyant lumineux vert

Ce voyant s'allume quand une plaque électrique est allumée.

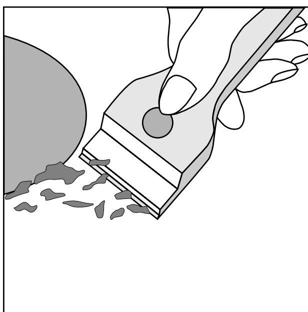
Maintenance ordinaire et entretien de la cuisinière

Avant toute opération d'entretien, déconnectez la cuisinière. Si vous désirez prolonger la durée de vie de votre cuisinière, procédez fréquemment à un nettoyage général et soigné, en n'oubliant pas que:

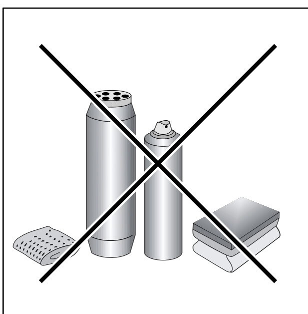
- **pour le nettoyage, ne pas utiliser d'appareils à vapeur**
- les parties émaillées doivent être lavées à l'eau tiède sans utiliser de poudres récurantes ou de produits corrosifs qui pourraient les abîmer;
- l'acier "inox" peut se tacher s'il reste trop longtemps au contact d'une eau très calcaire ou de détergents trop puissants (contenant du phosphore). Nous vous conseillons de rincer abondamment et d'essuyer après le nettoyage. Essuyez aussi tout débordement d'eau.
- l'intérieur du four doit être nettoyé, fréquemment, quand il est encore tiède en utilisant de l'eau chaude et du détergent; il faudra ensuite le rincer et l'essuyer très soigneusement;
- évitez toute accumulation de salissure ou de graisse sur le bandeau, nettoyez-le fréquemment. Utilisez des éponges non abrasives ou des chiffons humides pour éviter de rayer les parties laquées ou en acier poli.
- nettoyer la vitre de la porte avec des produits non abrasifs et des éponges non grattantes, essuyer ensuite avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de matériaux abrasifs ou de racloirs métalliques aiguisés qui risquent de rayer la surface et de briser le verre.

Nettoyage de la table de cuisson

Avant de commencer à cuisiner, nettoyez le plan de cuisson à l'aide d'un chiffon humide pour enlever toute trace de poussière ou d'aliments cuits précédemment. La surface du plan de cuisson doit être nettoyée régulièrement avec de l'eau tiède additionnée d'un détergent non abrasif. Un nettoyage périodique des tables vitrocéramiques à l'aide de produits spéciaux s'impose. Débarrassez d'abord le plan de cuisson de tout résidu d'aliments et de traces de graisse en vous servant, par exemple, d'une raclette de nettoyage CERAClean® (ne faisant pas partie de la fourniture).



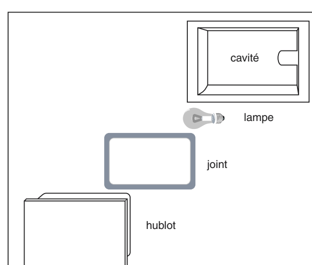
Nettoyez le plan de cuisson quand il est tiède; utilisez un produit de nettoyage approprié et du papier cuisine, frottez avec un chiffon humide puis essuyez. Toute feuille alu, objets en plastique ou en matière synthétique ayant accidentellement fondu, comme d'ailleurs du sucre ou des aliments à haut contenu en sucre doivent **immédiatement** être éliminés de la zone de cuisson encore chaude à l'aide d'une raclette. Il existe des produits de nettoyage spéciaux qui forment une couche superficielle transparente repoussant les salissures.
Ce dernier protège également la surface contre des dommages éventuels causés par des aliments à haut contenu en sucre. N'utilisez en aucun cas des éponges ou des produits abrasifs, évitez de même l'emploi de détergents chimiques agressifs tels que par exemple les sprays pour les fours ou les produits détachants.



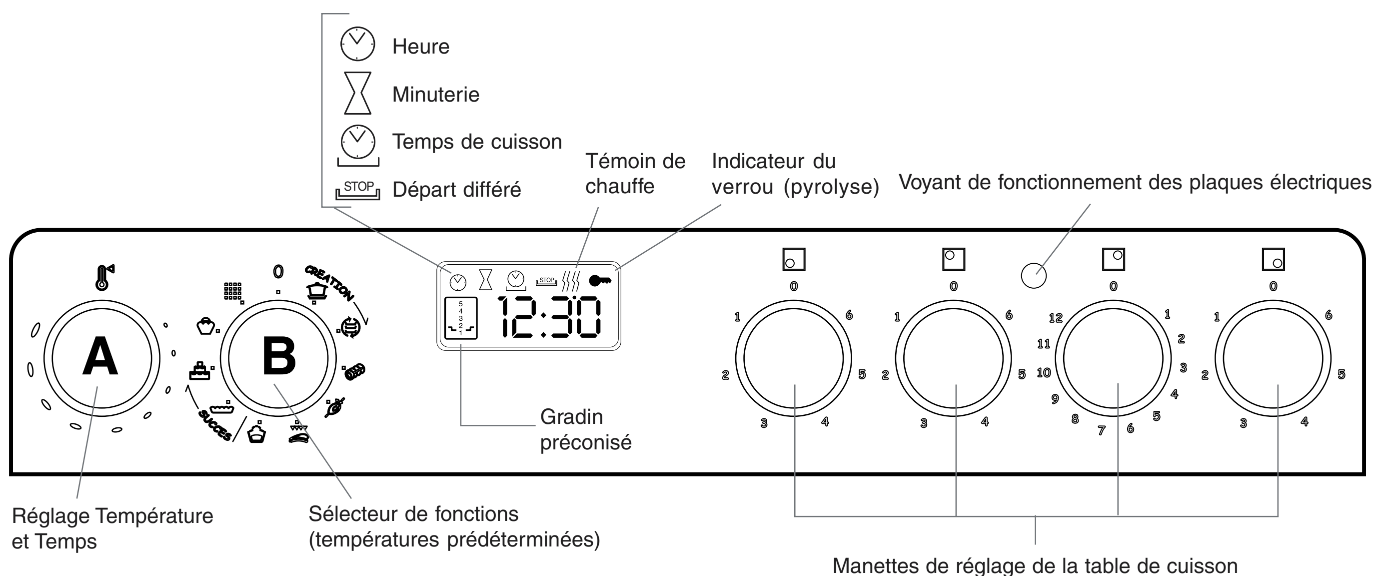
Produits de nettoyage spéciaux pour vitrocéramique	Où les acheter
Raclette à lames et lames de rechange	Bricolage et quincaillerie
Stahl-Fix SWISSCLEANER WK TOP Autres produits pour vitrocéramique	Articles ménagers Bricolage Quincaillerie Supermarchés

Remplacement de la lampe du four

- Avant toute opération, déconnectez le four en débranchant la fiche ou en agissant sur l'interrupteur général pour couper l'électricité.
- A l'aide d'un objet étroit et plat (tournevis, manche de cuillère,...), retirez le couvercle en verre.
- Dévissez la lampe et remplacez-la par une lampe de même type:
  - tension 230/240 V
  - puissance 15 W
  - culot E 14
- Remettez en place la vitre en prenant bien soin de repositionner correctement le joint.



Le tableau de bord



La manette **A** permet de régler l'heure, la température, le minuteur et une durée de cuisson ou de pyrolyse.
La manette **B** permet la sélection des modes de cuisson.

La mise à l'heure

A la mise sous tension, le symbole ⏲ s'allume et 0:00 clignote sur l'afficheur digital. Pour régler l'heure, procédez aini:

A	A	A	A	**Note**
Tournez pour régler l'heure	**Appuyez pour valider**	**Les minutes clignotent ➔ Tournez pour régler les minutes**	**Appuyez pour valider**	**Pour la mise à l'heure, tournez A pour éclairer le symbole ⏲ , appuyez et suivez ensuite la même procédure**

Note
L'heure n'est modifiable que si votre four est hors fonction (pas de cuisson en cours, pas de programmation en cours).

Le minuteur

Le **minuteur**, symbolisé sur le bandeau par le logo ⧗, **<u>est indépendant du fonctionnement du four</u>**. Pour régler un temps, procédez ainsi:

A	A	A	A	**Note**
Tournez pour éclairer le symbole du minuteur ⧗	**Appuyez pour accéder au réglage**	**Tournez pour régler le temps (de 0 à 23 heures 59 minutes)**	**Appuyez pour valider le reglage**	

Une série de bips sonores signale que le temps est écoulé. Appuyez sur la manette **A** pour arrêter la sonnerie.

Note
Pendant les cuissons Succès, aucun réglage du minuteur n'est possible.

Les cuissons Création

1. Présentation

Pour chaque, le four gère seul les paramètres essentiels pour la réussite de toutes les recettes, des plus simples aux plus sophistiquées : température, source de chaleur et brassage de l'air sont maîtrisés automatiquement.



Ce chapitre a été rédigé avec le concourt de **notre conseillé culinaire**. Nous vous invitons à suivre ses conseils afin de profiter de son expérience et de réussir vos cuissons.
Le choix des **modes de cuisson**, des **températures** ainsi que les **hauteurs d'enfournement** sont ceux qu'il utilise quotidiennement pour obtenir les meilleurs résultats.

Pour chaque fonction **Crèation**, nous vous précisons dans le tableau suivant s'il convient d'enfourner votre préparation à **froid** ou à **chaud**. Respectez ces indications, elles vous garantissent un résultat culinaire optimal.

Durant la phase de préchauffage (si vous souhaitez enfourner à chaud), le voyant clignote. Il devient fixe quand la température est atteinte. Vous pouvez enfourner votre plat.

La température est déterminée automatiquement en fonction du type de cuisson choisi; vous pouvez cependant la modifier pour l'adapter à votre recette (voir page suivante).
Vous pouvez également notifier un **temps de cuisson** avec un **démarrage immédiat ou différé** (voir page suivante).

2. Les fonctions Création

	Fonction	Cuisson recommandée pour …	Niveau plateau émaillé	Niveau grille 1	Niveau grille 2	Enfournement	Note
	Tradition	Plats mijotés (beackeoffe, bourguignon, braisés,…) ou cuisson au bain-marie (terrine, crèmes,…)	2			chaud	Pour le bain marie, vous pouvez mettre l'eau directement dans le plateau émaillé.
	Multiniveaux	Plusieurs plats sur 2 ou 3 niveaux sans transmission d'odeur ou de saveur Gâteaux autres que Tartes et Brioches (choux, quatre-quart, génoise,…)	1	3	5 (si 3 niveaux)	chaud	Si vous utilisez cette fonction pour une cuisson simple, utilisez le plateau émaillé au gradin 2.
	Rôtisserie	Rôtis (viandes blanche ou rouge) et gratins	1	2		froid	La température préconisée garantit une saisie et une cuisson parfaites et évite la production de fumée. Si votre viande est dans un plat, utilisez le plateau émaillé au gradin 2.
	Tournebroche	Cuisson de pièces de viande rouge ou blanche	1	3 (tournebroche)		froid	Il est conseillé de ne pas dépasser 200°C
	Barbecue	Côtes de bœuf, poissons, grillades, gratins sur assiette (sabayon),…	1	Le niveau dépend de l'épaisseur de la pièce à griller		chaud	Il est conseillé de régler la température sur MAX.
	Etuve	Levée des pâtes à base de levure de boulanger (brioche, pain, tarte au sucre, croissants,…)	2			froid	Température (40°C) non modifiable.

Rappel : Toutes les cuissons doivent être effectuées porte fermée.

Notes sur la décongélation

- Un produit décongelé doit être consommé rapidement.
- Ne jamais recongeler un aliment décongelé.
- Retirez l'aliment du four une fois la décongélation terminée et placez-le dans le réfrigérateur dans l'attente d'une consommation ou d'une cuisson proche.

3. Lancer une cuisson Création

- Tournez la manette **B** sur la fonction choisie,
- La température et le niveau d'enfournement préconisés pour la fonction choisie s'affichent.
- Durant la phase de préchauffage, le symbole clignote. Il devient fixe à la fin du préchauffage.

4. Modifier la température

Vous pouvez modifier la température à tout moment.

- Tournez la manette **A** (A) pour afficher la température,
- appuyez sur la manette **A** pour accéder au réglage,
- tournez la manette **A** pour augmenter ou diminuer la température,
- appuyez sur la manette **A** pour valider la modification.

5. Arrêt de four

Lorsque vous jugez la cuisson suffisante, ramenez la manette **B** sur la position 0.

La programmation

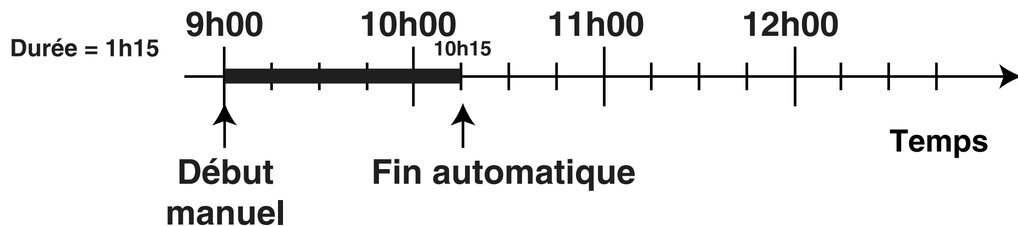
1. Programmation d'une durée de cuisson en départ immédiat

Vous pouvez régler une durée de cuisson afin que le four démarre immédiatement et s'arrête de chauffer automatiquement à la fin du temps programmé.
Sélectionnez un mode de cuisson et modifiez si nécessaire la température. Enfournez votre préparation et procédez aux réglages suivants:

1. Tournez la manette **A** (A) pour éclairer le symbole ⏲,
2. Appuyez sur la manette **A** pour accéder au réglage du temps de cuisson: l'affichage "2.00" clignote (1).
3. Tournez la manette **A** pour afficher le temps de cuisson souhaité (minimum 20 minutes - maximum 9h59),
4. appuyez sur la manette **A** pour valider la programmation. Le temps programmé sera affiché en alternance avec la température choisie.

(1) Pour des raisons de sécurité, en mode manuel (sans programmation), une durée de cuisson de 2 heures a été définie pour chacune des fonctions. A l'issue des 2 heures, le four s'éteint automatiquement.

Exemple
Il est 9h00, vous programmez un temps de cuisson de 1h15. La cuisson s'arrêtera automatiquement à 10h15.



Une série de bips sonores et l'affichage "end" indiquent que le temps programmé est écoulé, la cuisson s'arrête.
- Appuyez sur la manette **A** pour arrêter le bip.
- Ramenez la manette **B** sur la position 0 pour faire disparaître l'affichage "end".

2. Programmation d'une durée de cuisson en départ différé

Vous pouvez programmer votre four pour que votre préparation soit prête à une heure donnée : le programmateur détermine automatiquement l'heure de début de cuisson et le four s'arrête au moment souhaité.

Exemple
Il est 9h00, vous souhaitez que votre plat soit prêt à 12h30 sachant que la cuisson doit durer 1h15: nous allons donc programmer la durée de cuisson et l'heure de fin de cuisson. Le four déterminera automatiquement qu'il doit démarrer à 11h15 pour que la cuisson se termine à 12h30.

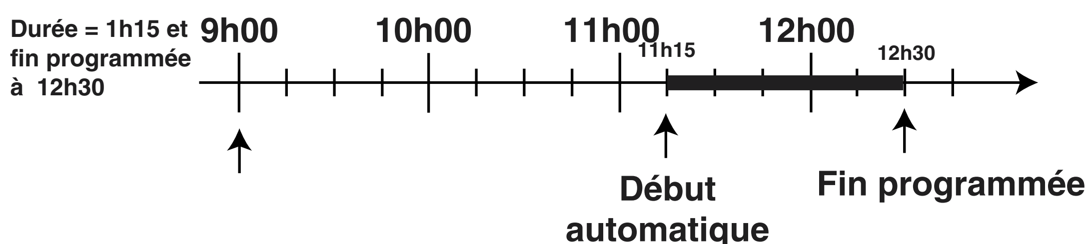
1ère étape
Enfournez votre plat et sélectionnez un mode de cuisson. Modifiez si besoin la température et programmez un temps de cuisson comme suit :

1. Tournez la manette **A** pour éclairer le symbole ⌚,
2. Appuyez sur la manette **A** pour accéder au réglage du temps de cuisson: l'affichage "2.00" clignote.
3. Tournez la manette **A** pour afficher le temps de cuisson souhaité (minimum 20 minutes - maximum 9h59),
4. appuyez sur la manette **A** pour valider la programmation. La durée sera affichée en alternance avec la température choisie.

2 ème étape
Programmez l'heure de fin de cuisson souhaitée:

1. Tournez la manette **A** pour éclairer le symbole STOP (l'affichage indique 10h15, soit l'heure de fin de cuisson si la cuisson démarrait tout de suite),
2. Appuyez sur la manette **A** pour accéder au réglage de l'heure de fin souhaitée,
3. Tournez la manette A pour régler l'heure de fin de cuisson,
4. Appuyez sur la manette **A** pour confirmer le réglage. L'heure de fin de cuisson sera affichée en alternance avec la température choisie.

La cuisson démarrera à 11h15 pour se terminer à 12h30.



Une série de bips sonores et l'affichage "end" indiquent que le temps programmé est écoulé, la cuisson s'arrête.

- Appuyez sur la manette **A** pour arrêter le bip.
- Ramenez la manette **B** sur la position 0 pour faire disparaître l'affichage "end".

Les cuissons Succès

1. Présentation

La famille **Succès** regroupe toutes les cuissons automatiques. Celles-ci sont créées et paramétrées par notre Chef.

Les fonctions **Succès** sont toutes entièrement automatiques : la **température** et le **temps de cuisson** sont **préétablis** et non modifiables grâce au système **C.O.P.®** : la **Cuisson Optimale Programmée** garantit automatiquement un résultat parfait.. La cuisson s'arrête automatiquement et votre four vous prévient quand votre plat est cuit.



Ce chapitre a été rédigé avec le concours de **notre conseiller culinaire**. Nous vous invitons à suivre ses conseils afin de profiter de son expérience et de réussir vos cuissons.
Le choix des **modes de cuisson**, des **températures** ainsi que les **hauteurs d'enfournement** sont ceux qu'il utilise quotidiennement pour obtenir les meilleurs résultats.

Vous pouvez enfourner à **froid** ou à **chaud**. Notre conseiller culinaire recommande, dans la mesure du possible, un enfournement à froid.
Les fonctions **Succès** ont une durée préétablie.Pour obtenir de meilleurs résultats, nous vous conseillons d'enfourner tout de suite après avoir sélectionné le programme souhaité.

2. Les fonctions Succès

	Fonction	Cuisson recommandée pour …	Niveau plateau émaillé	Enfournement	Note
	Tartes	**Tartes salées ou sucrées (pâte sablée ou brisée ou feuilletée)**	**2**	**froid**	**Pour une cuisson multiple, positionnez le plateau émaillé au gradin 1 et les grilles aux gradins 3 et 5. Vous pouvez enfourner à chaud si votre four est déjà chaud.**
	Cakes	**Préparations à base de levure chimique (quatre-quarts, marbrés,…)**	**2**		
	Brioches	**Préparations à base de levure de boulanger (brioches, kouglofs,…)**	**2**		

Les cuissons Succès

3. Lancer une cuisson Succès

Les paramètres Temps et Température sont préétablis (non modifiables).

- Tournez la manette **B** sur la fonction choisie,
- Une fois que la cuisson Succès a été sélectionnée, le message "AUTO" se met à clignoter sur l'afficheur pendant 10 secondes.
- L'afficheur signale ensuite le temps restant avant la fin de la cuisson.

Arrêt du four

Une série de bips sonores signale **la fin de la cuisson**.

NOTE

Si vous n'intervenez pas manuellement pour éteindre le four, celui-ci s'arrêtera seul quand la température sera suffisament basse.

Désactivation "Demo Mode"

- Appuyez deux fois de suite sur le bouton A (A)
- Tournez la manette A (A) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre puis la manette A (A) dans le sens des aiguilles d'une montre.
- Appuyez sur la manette A (A)

Les accessoires

Votre four propose 5 niveaux d'enfournement (gradins 1 à 5, numérotés à partir du bas) en fonction des cuissons à réaliser.
Pour obtenir un résultat de cuisson optimal, l'afficheur indique le niveau d'enfournement idéal.

Le plateau émaillé

Il est utilisé:

- comme **support de plat** pour toutes les cuissons sur un niveau et le bain-marie au gradin 2,
- comme **support de préparations** (feuilletés, tartes, choux,...) au gradin 2,
- comme **récupérateur des jus et graisses** de cuisson associé à une grille (viandes, poissons, ...); dans ce cas, il sera toujours positionné au gradin 1.
- comme **support de plat ou de préparations** pour une cuisson multiple; dans ce cas, il est positionné au gradin 1.

Il est déconseillé d'utiliser le plateau émaillé aux gradins 4 et 5.

Les grilles

Elles sont utilisées:

- comme support de plat pour une cuisson multiple (gradin 3 pour une cuisson sur 2 niveaux et gradin 3 et 5 pour une cuisson sur 3 niveaux),
- comme support de viande ou poisson associée au plateau émaillé pour la récupération des jus; dans ce cas, elle sera positionnée au gradin 2,
- comme support de pièces à décongeler associée au plateau émaillé pour la récupération des exsudats; dans ce cas, elle sera positionnée au gradin 2.

NOTE

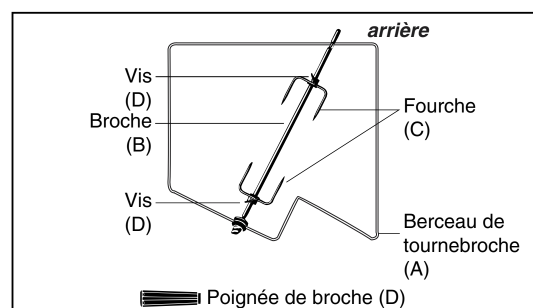
Si vous souhaitez cuire une charge lourde (supérieure à 8 kg), nous vous recommandons l'emploi du plateau émaillé.

Le tournebroche

Le tournebroche est composé d'un berceau, d'une broche et d'une poignée.

Procédez ainsi :

- Placez le berceau (A) au gradin 3,
- Embrochez la pièce à rôtir en son centre, positionnez la pièce à égale distance des extrémités de la broche (B),
- Immobilisez la viande à l'aide des fourches (C),
- Fixez les fourches dans la viande avec les vis (D),
- Ajustez le tout sur le berceau, en encastrant bien le bout arrière de la broche dans le trou situé au fond de l'enceinte.



La poignée amovible en matière isolante permet d'éviter de se brûler lorsqu'on retire la pièce en fin de cuisson. Elle doit être retirée durant la cuisson.

Utilisez le plateau émaillé au gradin 1 pour la récupération des jus de cuisson et placez le berceau tournebroche au gradin 3.

Tableaux de correspondance plats/ fonction de cuisson

Les tableaux suivants vous aideront dans le choix de la fonction de cuisson adaptée à votre préparation. Les temps de cuisson doivent être adaptés en fonction de votre recette car ils dépendent de la quantité et du volume de la préparation.

	PLATS	EXEMPLES	FONCTION	TEMPERATURE	SUPPORTS
LES ENTREES	Tartes salées et tourtes (pâte brisée ou feuilletée)	quiche lorraine, flamiche aux poireaux,…	tartes	220°C	moule sur plateau
	Pizzas épaisses en pâte à pain (ou surgelées industrielles)	pizzas, fougasses	brioches	220°C	sur plateau
	Pizzas (autre pâte)		tartes	220°C	moule sur plateau
	Cakes salés	cakes aux olives, au thon,…	gâteau (ou multiniveaux)	160°C	moule sur plateau
	Feuilletés	feuilletés au fromage, pithivier de saumon,…	gâteau (ou multiniveaux)	200°C	sur plateau
	Terrines	terrines de poisson, viande, légumes, foie gras,…	tradition	160°C	moule à terrine sur plateau (bain marie départ eau chaude)
	Ramequins individuels	gâteaux foie volaille, mousselines de saumon, œufs cocotte,…	tradition	160°C	ramequins sur plateau (bain marie départ eau chaude)
	Soufflés	soufflés au fromage, aux légumes, au poisson,…	multiniveaux	200°C	moule sur plateau
	Préparations à gratiner	huitres farcies, croque-monsieurs,…	barbecue	250°C	sur grille ou plat sur grille
LES LEGUMES	Gratins	dauphinois, parmentier, lasagnes,…	gratin (ou rôtisserie)	200-210°C	plat sur plateau
	Légumes farcis	pommes de terre, tomates, courgettes, choux,…	multiniveaux	200°C	sur plateau ou moule sur plateau
	Légumes braisés en cocotte	laitues, carottes au safran, salsifis,…	tradition	200°C	cocotte sur plateau
	Flans	flan de champignons, subric de légumes,…	tradition	160°C	ramequins ou moule sur plateau (bain marie départ eau chaude)
	Terrines	terrines de légumes	tradition	160°C	moule sur plateau (bain marie départ eau chaude)
	Soufflés	soufflés d'asperges, à la tomate,…	multiniveaux	200°C	moule sur plateau
	Préparations en croûte	pithivier de légumes,…	multiniveaux	200°C	sur plateau
	Papillotes	truffes,…	multiniveaux	200°C	papillotes sur plateau
	Riz	pilaf	tradition	180°C	plat sur plaque

	PLATS	EXEMPLES	FONCTION	TEMPERATURE	SUPPORTS
LES VIANDES	Volailles rôties	poulet, canard, coquelet, chapon,.	rôtisserie	210°C	volaille sur grille
	Volailles au tournebroche	poulet, coquelets	tournebroche	250°C	berceau tournebroche
	Rôtis	rôti de porc, de veau, de dinde, rosbif, gigot d'agneau, gigue de chevreuil, poitrine de veau farcie,…	rôtisserie	210°C	viande sur grille
	Grosses pièces braisées	jambon entier braisé à l'os, très gros chapon ou dinde, …	multiniveaux	180°C (au tiers de la cuisson, baisser à 160°C)	viande sur plateau arroser régulièrement avec le jus
	Sauté de viande en cocotte et plats traditionnels	bœuf bourguignon, lapin chasseur, sauté de veau Marengo, navarin d'agneau, poulet basquaise,... baeckenhoffe, cassoulet,…	tradition	190°C	cocotte sur plateau
	Grillades	côtes, côtelettes, saucisses à griller, brochettes, cuisses de poulet,…	barbecue	250°C	sur grille (le gradin est fonction de l'épaisseur)
	Viandes en croûte	filet de bœuf Wellington, jambon en croûte,…	multiniveaux	200°C	sur plateau (pour les grosses pièces, baisser à 160°C après la cuisson de la croûte)
	Préparations en croûte de sel	volailles en croûte de sel,…	multiniveaux	240°C	viande sur plateau ou plat sur plateau
LES POISSONS	Poissons grillés et brochettes	bar, maquereau, sardine, rouget, thon,…	barbecue	250°C	sur grille (le gradin est fonction de l'épaisseur)
	Poissons entiers (farcis)	dorade, carpe,…	multiniveaux	200°C	sur plateau
	Filets de poissons (avec mouillement)	saumon, rascasse, cabillaud, loup,…	tradition	200°C	sur plateau
	Papillotes	sole, limande, saint jacques,…	multiniveaux	200°C	sur plateau
	Poissons en croûte (pâte feuilletée ou brisée)	saumon, brochet,…	multiniveaux	200°C	sur plateau
	Gratins de poisson	brandade de morue gratinée,…	gratin (ou rôtisserie) (barbecue si finition)	200-210°C 260°C	plat sur plateau (ou grille si finition au barbecue)
	Soufflés	saint jacques,…	multiniveaux	200°C	moule sur plateau
	Poissons en croûte de sel	bar, dorade,…	multiniveaux	240°C	poisson sur plateau ou plat sur plateau

Tableaux de correspondance plats/ fonction de cuisson

	PLATS	EXEMPLES	FONCTION	TEMPERATURE	SUPPORTS
PATISSERIES	Biscuits (sans levure)	génoises, biscuits de savoie, biscuits roulés, Brownies,	gâteaux (ou multiniveaux)	200°C	moule sur plateau
	Cakes et quatre-quarts (avec levure chimique)	cakes aux fruits, marbrés, quatre-quarts,…	gâteaux (ou multiniveaux)	160°C	moule sur plateau
	Tartes aux fruits (pâte brisée ou feuilletée, avec ou sans flan)	tartes aux pommes, mirabelles, poires,…	tartes	220°C	moule sur plateau
	Tartes au fromage blanc		tartes	200°C	moule sur plateau
	Tartes en pâte levée	tartes au sucre, tartes briochées aux fruits	brioches	180°C	moule sur plateau
	Cuisson des fonds de tarte à blanc (pâte sablée)	tartes aux fruits crus (fraises, framboises,,,,)	tartes	180°C	moule sur plateau (haricots secs sur pâte)
	Tourtes (pâte feuilletée ou brisée)	tourtes aux poires,…	tartes	220°C	moule sur plateau
	Pâte à choux	profiterolles, chouquettes, éclairs, paris brest, saint honoré,…	gâteaux (ou multiniveaux)	190°C	sur plateau
	Pâte feuilletée	chaussons aux pommes, feuilletés, pithiviers,…	gâteaux (ou multiniveaux)	200°C	sur plateau
	Petites viennoiseries (levure de boulanger)	croissants, tartes au sucre, brioches individuelles, petits savarins,…	brioches	180°C	sur plateau
	Grosses viennoiseries (levure de boulanger)	kougloff, brioche, panettone, cramique,...	brioches	160°C	sur plateau ou moule sur plateau
PETITS FOURS	Pâte à biscuits	biscuits caissettes en papier, biscuits cuillère,…	gâteaux (ou multiniveaux)	180°C	sur plateau
	Pâte sablée	sablés, spritz, cookies,…	gâteaux (ou multiniveaux)	200°C	sur plateau
	Pâte feuilletée	palmiers, allumettes,…	gâteaux (ou multiniveaux)	200°C	sur plateau
	Macarons, rochers coco	macarons noix de coco ou amande	gâteaux (ou multiniveaux)	180°C	sur plateau
	Pâte levée	mini-brioches, mini-croissants,…	brioches	180°C	sur plateau
	Meringues blanches		meringues blanches (ou multiniveaux)	70°C	sur plateau
	Meringues ambrées		meringues ambrées (ou multiniveaux)	110°C	sur plateau
ENTREMETS	Puddings	pudding à base de pain ou brioche, pudding au riz	gâteaux (ou multiniveaux)	190°C	moule sur plateau
	Crèmes et flans Gâteaux de semoule	crème caramel, brûlée, flan chocolat,…	gâteaux (ou multiniveaux)	160°C	Moules ou ramequins sur plateau (bain marie départ eau chaude)
	Gâteaux de riz	riz condé, riz impératrice,…	gâteaux (ou multiniveaux)	180°C	moule sur plateau
	Soufflés	soufflé à la liqueur, soufflé aux fruits,…	gâteaux (ou multiniveaux)	200°C	moule sur plateau
FRUITS	Fruits farcis ou en papillote	pommes au four,…	multiniveaux	200°C	moule ou papillote sur plateau
	Gratins de fruits (avec sabayon)	gratin de fruits frais	barbecue	250°C	plat sur grille

	PLATS	EXEMPLES	FONCTION	TEMPERATURE	SUPPORTS
DIVERS	Yoghourts		tradition	50°C	ramequins sur plateau
	Préparations déshydratées	champignons, herbes, lamelle de fruits ou légumes,…	multiniveaux	60°C	sur grille
	Pasteurisation	bocaux de fruits au sirop,…	pasteurisation (ou multiniveaux)	130°C	bocaux sur plateau
	Réchauffage de préparation	plats cuisinés (ménagers ou industriels)	Réchauffage de préparation (ou multiniveaux)	140°C	plat sur plateau
	Pain ménager		multiniveaux	250°C durant 10 mn 210°C ensuite	sur plateau

Pyrolyse

1. Précautions avant la pyrolyse

- Enlevez les salissures en excès et les débordements importants afin d'éviter tout risque d'inflammation ou de production de fumée.
- **Enlevez tous les accessoires du four avant de démarrer une pyrolyse.** Sous l'effet de la très forte température, ils risquent de se déformer et de voir leur couleur se modifier.
- Ne placez pas de serviettes sur la poignée du four.
- Quand, dans la zone des composants électriques de l'appareil, la température atteint une valeur de sécurité, la Pyrolyse ne peut pas être lancée.Le message "HOT" apparaît sur l'afficheur.Attendez que le ventilateur du système de refroidissement s'éteigne avant de faire partir la Pyrolyse.
- **Attention:pour obtenir de meilleurs résultats de nettoyage, nous vous conseillons d'effectuer la pyrolyse, plan de cuisson éteint.**

2. Fonctionnnement

Tournez la manette **B** vers la droite jusqu'à la position ⁙.

Le cycle pyrolyse commence pour une durée préprogrammée de 1h30.

- Vous pouvez cependant modifier la durée du cycle (de 1h00 à 2h00) en fonction de l'état de salissure de Procédez comme suit :
  1. tournez la manette A pour sélectionner la durée souhaitée;
  2. appuyez sur la manette A pour valider la programmation.
- Vous pouvez également programmer une durée de pyrolyse en départ différé (voir paragraphe "programmation d'une cuisson en départ différé").

Quand la température à l'intérieur du four est élevée, la porte se verrouille et le voyant 🔑 s'allume automatiquement. A partir de ce moment-là, aucune modification de sélection de durée, fin ou du programmateur n'est plus possible. Quand la température du four est suffisamment redescendue, la porte se déverrouille et le voyant 🔑 s'éteint.

Un bip sonore et l'affichage "end" indiquent la fin du cycle.

- Appuyez sur la manette **A** pour arrêter le bip.
- Ramenez la manette **B** sur la position 0 pour faire disparaître l'affichage "end".

3. Remarques importantes:

- **Les parties accessibles peuvent devenir chaudes, éloignez les jeunes enfants.**
- Evitez de gratter l'émail avec des objets tranchants tels couteaux, ...
- N'utilisez pas de détergents ou produits abrasifs.
- Evitez, lors du nettoyage, toute infiltration de liquide dans les ouvertures de la porte.
- Il peut arriver que, à travers le hublot, vous observiez des particules qui s'illuminent lors de leur destruction par pyrolyse au contact des résistances : il s'agit d'une combustion instantanée, phénomène très normal et sans danger.

Après la pyrolyse, attendez le complet refroidissement de l'appareil pour enlever les résidus poussiéreux dus à l'incinération des salissures alimentaires avec une éponge humide.

Pour diminuer les temps de préchauffage et donc économiser de l'énergie, nous vous conseillons de lancer une pyrolyse immédiatement après une cuisson.

QUE FAIRE SI ...

... votre four dégage beaucoup de fumée:

- vérifiez que vous avez sélectionné la bonne fonction par rapport à la cuisson recherchée,
- vérifiez si la température affichée (si vous l'avez modifiée) n'est pas trop élevée,
- vérifiez si le degré de salissure de votre four nécessite un nettoyage: les déchets alimentaires qui se carbonisent peuvent provoquer un dégagement de fumée et d'odeur âcre.

... la ventilation du four se poursuit quand la cuisson est terminée:

- la ventilation s'arrête automatiquement quand la température à l'intérieur du four est suffisamment redescendue.

... l'afficheur indique un message du type ERxx

Votre four est équipé d'un autotest: s'il détecte une anomalie de fonctionnement, la matrice affiche un code à deux chiffres sous la forme ERXX.

Contactez votre distributeur ou son prestataire de Service Après-Vente ou une station technique agréée (voir Guide Technique) et indiquez-lui:

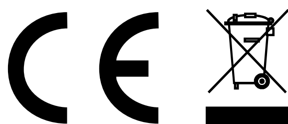
- la référence commerciale de votre appareil et son numéro de série (ces informations figurent sur le bon de garantie),
- le code erreur affiché et la fonction utilisée.

Caractéristiques Techniques

Dimensions utiles du four:	- largeur cm 43,5 - profondeur cm 40 - hauteur cm 32
Volume utile du four:	litres 56
Absorption Max Four	2850 W
Dimensions utiles du tiroir chauffe-plats:	- largeur cm 46 - profondeur cm 42 - hauteur cm 8,5
Table Vitrocéramique	Avant Gauche 1700 W Arrière Gauche 1200 W Avant Droit 1200 W Arrière Droit 2200 W Absorption Max Table Vitrocéramique 6300 W

ETIQUETTE ENERGIE
Directive 2002/40/CE sur l'étiquette des fours électriques
Norme EN 50304
Consommation énergie convection naturelle: fonction four : Tradition
Consommation énergie déclarée pour Classe convection forcée: fonction four : Rôtisserie

Tension et fréquence d'alimentation:	230V/400V 3N AC 50 Hz



Cet appareil est conforme aux Directives Communautaires suivantes:

- 73/23/**CEE** du 19/02/73 (Basse Tension) et modifications successives;
- 89/336/**CEE** du 03/05/89 (Compatibilité électromagnétique) et modifications successives;
- 93/68/**CEE** du 22/07/93 et modifications successives.

La Directive Européenne 2002/96/EC sur les Déchets des Equipements Electriques et Electroniques (DEEE), exige que les appareils ménagers usagés ne soient pas jetés dans le flux normal des déchets municipaux. Les appareils usagés doivent être collectés séparément afin d'optimiser le taux de récupération et le recyclage des matériaux qui les composent et réduire l'impact sur la santé humaine et l'environnement. Le symbole de la "poubelle barrée" est apposée sur tous les produits pour rappeler les obligations de collecte séparée.
Les consommateurs devront contacter les autorités locales ou leur revendeur concernant la démarche à suivre pour l'enlèvement de leur vieil appareil.

Vanaf de kolenkachel uit het verleden tot aan het digitaal koken van onze tijd heeft Scholtès gedurende 80 jaren geschiedenis het idee van "met de hand gemaakt" weten te behouden dat nog steeds zijn kenmerk en sterke punt is gebleven.

Leder product van Scholtès is het resultaat van de geslaagde combinatie van elegante vormgeving met onbetwistbare technologie, die bestaat uit prestatie en vernieuwing.

Deze handleiding is tot stand gekomen met de hoogst gewaardeerde medewerking van onze eigen eersteklas culinaire expert, Philippe Rogé, die deel uitmaakt van het team voor Research en Ontwikkeling van ons bedrijf.
U kunt in deze handleiding vele raadgevingen vinden, die wij u aanraden op te volgen, en die het mogelijk maken van de ervaring van onze chef te profiteren en zodoende met de bereiding altijd een perfect resultaat te bereiken.

De Gebruiksaanwijzing beschrijft op eenvoudige maar gedetailleerde wijze de functies waarvan het apparaat is voorzien. U vindt er bovendien nuttige tips voor het koken, die u helpen op de beste wijze van de mogelijkheden van de oven te genieten.
De Gebruiksaanwijzing handleiding bevat alle noodzakelijke informatie voor het installeren, de aansluiting, het onderhoud van het apparaat… en de aanbevelingen.

Eet smakelijk met SCHOLTES

Inhoud

Belangrijk

Teneinde de efficiëntie en de veiligheid van dit apparaat te garanderen:

- dient u zich uitsluitend tot erkende technische service centers te wenden
- dient u altijd het gebruik van originele onderdelen te eisen

1 Dit apparaat is vervaardigd voor niet-professioneel gebruik binnenshuis.
2 Voordat u het apparaat gebruikt wordt u verzocht de gebruiksaanwijzingen in deze handleiding aandachtig te lezen aangezien zij belangrijke gegevens bevatten betreffende de veiligheid van de installatie, het gebruik en het onderhoud. Bewaar deze handleiding als referentiemateriaal.
3 Verwijder de verpakking en controleer dat het apparaat gedurende het vervoer niet beschadigd is. In geval van twijfel is het beter het apparaat niet te gebruiken en zich tot een bevoegde installateur te wenden. Houd voor veiligheidsredenen het verpakkingsmateriaal (plastic zakken, piepschuim, spijkers enz.) uit het bereik van kinderen.
4 Het apparaat moet door een bevoegde installateur worden geïnstalleerd volgens de instructies van de fabrikant. De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade aan personen, dieren of voorwerpen, die veroorzaakt is door het niet in acht nemen van deze instructies.
5 De elektrische veiligheid van dit apparaat is alleen gegarandeerd als het op de juiste wijze geaard is in overeenstemming met de geldende veiligheidsnormen betreffende elektriciteit. Controleer dat dit fundamentele vereiste voor de veiligheid altijd in acht wordt genomen. In geval van twijfel moet u zich voor controle tot een bevoegde installateur wenden. De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade die veroorzaakt is door een gebrekkige aarding.
6 Voordat u het apparaat aansluit moet u controleren of de gegevens op het typeplaatje overeenkomen met die van uw elektrische net.
7 Controleer of de stroomvoorziening en de stopcontacten voldoende zijn voor de totale lading die het apparaat vereist, zoals gespecificeerd op het typeplaatje. In geval van twijfel moet u zich tot een bevoegde installateur wenden.
8 Voor de installatie moet een schakelaar worden gebruikt met een afstand tussen de contacten van minstens 3 mm.
9 Als de stekker en het stopcontact niet passen, moet de stekker door een bevoegde elektricien vervangen worden door een passende stekker. Deze moet vooral ook controleren dat de doorsnede van de kabels van het stopcontact voldoende is voor het vermogen van het apparaat. Het is in het algemeen af te raden adapters, dubbelstekkers en/of verlengsnoeren te gebruiken. Als het niet anders kan, gebruik dan alleen enkelvoudige of meervoudige verlengsnoeren en adapters die voldoen aan de geldende normen betreffende de veiligheid en die nooit de maximum capaciteit, aangegeven op de meervoudige adapter, overschrijden.
10 Laat het apparaat niet onnodig aan staan. Sluit de stroom van het apparaat af wanneer het niet wordt gebruikt.
11 De ontluchtingsopeningen mogen op geen enkele wijze worden afgesloten of verstopt.
12 De voedingskabel van het apparaat mag niet door de gebruiker zelf vervangen worden. In geval van schade of vervanging van de kabel moet u zich uitsluitend tot een door de fabrikant bevoegde installateur wenden.
13 Dit apparaat mag uitsluitend gebruikt worden voor het doel waarvoor het vervaardigd is.
Ieder ander gebruik (b.v.: verwarming van het vertrek) is niet aangewezen en dus gevaarlijk.
De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor eventuele schade die te wijten is aan onjuist, verkeerd en onredelijk gebruik.
14 Het gebruik van ieder elektrisch apparaat brengt het in acht nemen van bepaalde fundamentele regels met zich mee. In het bijzonder:

- raak het apparaat nooit aan met natte of vochtige handen of voeten.
- gebruik het apparaat niet als u blootsvoets bent
- gebruik geen verlengsnoeren ofwel slechts met de grootste voorzichtigheid
- trek niet aan het snoer of aan het apparaat zelf om de stekker uit het stopcontact te trekken
- stel het apparaat niet bloot aan de elementen (regen, zon, enz.)
- zorg dat kinderen of onbekwame personen het apparaat niet onbewaakt kunnen gebruiken

15 Voordat u overgaat tot het reinigen of onderhoud van het apparaat dient u eerst altijd de stroom af te sluiten ofwel door de stekker uit het stopcontact te halen ofwel door middel van de schakelaar.
16 Mocht de glazen plaat onverhoopt breken, sluit dan onmiddellijk de stroom af. Voor eventuele reparaties dient u zich altijd tot een bevoegde installateur te wenden en altijd originele onderdelen te eisen. Het niet in acht nemen van bovengenoemde aanwijzingen kan de veiligheid van het apparaat in gevaar brengen.
17 Als u het apparaat niet meer gebruikt moet u het onklaar maken door de kabel door te snijden nadat u de stekker uit het stopcontact heeft getrokken. We raden u ook aan die onderdelen onklaar te maken die een gevaar zouden kunnen opleveren, vooral voor kinderen die ermee zouden kunnen gaan spelen.
18 De kookplaat van keramiek is bestand tegen temperatuurwisselingen en stoten. Desalniettemin kunnen scherpe voorwerpen of messen de oppervlakte van de kookplaat breken. Als dat gebeurt moet u onmiddellijk de stroom afsluiten en zich tot de plaatselijke installateur wenden.
19 Vergeet niet dat de kookplaat nog minstens een half uur warm blijft nadat hij is uitgeschakeld. Zet geen pannen of andere voorwerpen op de warme plaat.
20 Vermijd voorwerpen op de glazen kookplaat te plaatsen.
21 Schakel de kookplaat niet in als er aluminiumfolie of plastic folie op ligt.
22 Raak de warme plaat niet aan.
23 Als u dichtbij de kookplaat kleine elektrische huishoudapparaten gebruikt, controleer dan dat de voedingskabel ervan niet in contact komt met de warme kookplaat.
24 Houd de handvaten van de pannen naar binnen gericht zodat u er niet per ongeluk tegen stoot en de pan valt.
25 Zodra u de kookplaat inschakelt moet er een pan op worden gezet om oververhitting en schade aan de verwarmingselementen te vermijden.
26 Voorbereidende instructies. Het beschermingsvel dat wordt gebruikt kan vetvlekken op de glasplaat achterlaten. Verwijder die met een normaal niet-schurend middel voordat u het apparaat gebruikt. Gedurende de eerste uren van gebruik is het mogelijk dat u een rubbergeur ruikt, die echter snel zal wegtrekken.
27 Bij gebruik van de oven of grill kunnen gedeeltes van de deur erg heet worden. Houd kleine kinderen op een afstand.
28 Controleer altijd dat de knoppen in de stand “o”/”o” staan als het fornuis niet gebruikt wordt;
29 Als het fornuis op een voetstuk wordt geplaatst moet u er voor zorgen dat het er niet af kan schuiven.
30 De interne oppervlakken van de lade (indien aanwezig) kunnen warm worden.

Instructies voor de installatie

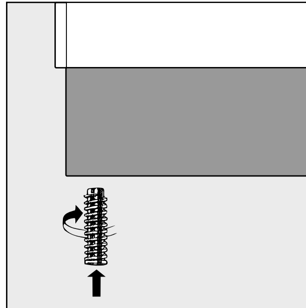
Deze instructies zijn bestemd voor een bevoegde installateur, zodat deze het apparaat kan installeren, regelen en onderhoud op de juiste wijze kan uitvoeren volgens de geldende normen.
Belangrijk: sluit altijd eerst de stroom af voordat u overgaat tot regelen, onderhoud enz.

Plaatsing

Het fornuis heeft een protectiegraad tegen oververhitting van het type X. Het is daardoor mogelijk het apparaat naast meubels te plaatsen die niet hoger zijn dan het kookvlak.

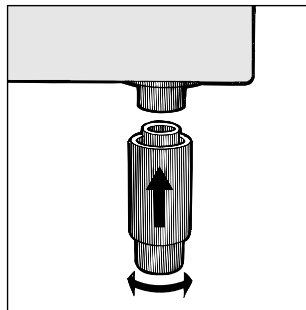
Het nivelleren (alleen bij enkele modellen aanwezig)

Aan de onderkant van het apparaat zitten 4 voetjes die door middel van schroeven kunnen worden geregeld. Hiermee kunt u de nivellering van het apparaat verbeteren, indien nodig. Het is noodzakelijk dat het apparaat geheel recht geplaatst is.



Het monteren van de poten (alleen bij enkele modellen aanwezig)

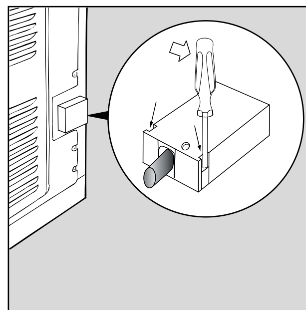
Bij het fornuis worden poten geleverd die men aan het onderstuk van het fornuis moet monteren.



Monteren voedingskabel

Opening klemmenbord:

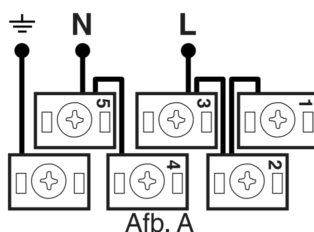
- Licht de lipjes aan de zijkant van het deksel van het klemmenbord op met een schroevendraaier;
- Trek het deksel van het klemmenbord open.



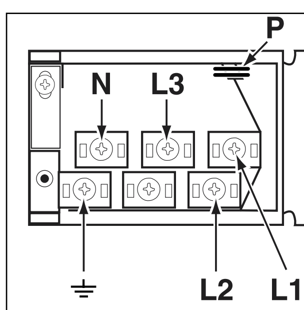
Het aansluiten van de kabel:

- schroef de schroef van de kabelklem en de schroeven van de contacten los
  N.B.: de bruggen zijn door de fabriek voorbestemd voor aansluiting aan enkelfasig 230V (afb. A).
- voor het uitvoeren van de elektrische aansluitingen van de afbeeldingen C en D worden de twee overbruggingsklemmen die zich in de doos bevinden gebruikt (afb. B - referentie "**P**")
- zet de kabel vast in de speciale kabelklem en sluit het deksel.

230V 1N~
H07RN-F 3x4 CEI-UNEL 35364

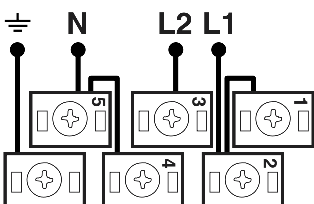


Afb. A



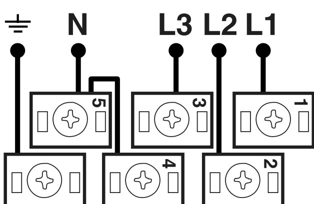
Afb. B

400V 2N~
H05RR-F 4x2.5 CEI-UNEL 35363



Afb. C

400V 3N~
H05RR-F 5x2.5 CEI-UNEL 35363



Afb. D

Het aansluiten van de voedingskabel aan het net

Bevestig een stekker op de voedingskabel die geschikt is voor de lading die aangegeven wordt op het typeplaatje. In het geval er een directe aansluiting aan het net plaatsvindt, moet u tussen het apparaat en het net een meerpolige schakelaar aanbrengen met een minimum afstand tussen de contactpunten van 3 mm. Deze moet aan de lading aangepast zijn en aan de geldende normen voldoen (de geaarde geel/groen kabel mag niet door de schakelaar onderbroken worden). De voedingskabel moet zodanig geplaatst worden dat hij nergens een temperatuur bereikt die 50°C hoger is dan de kamertemperatuur.
Voor het aansluiten moet u controleren dat:

- de hoofdzekering en uw net de lading van het apparaat kunnen dragen (zie typeplaatje);
- de voedingsinstallatie goed geaard is volgens de normen en voorschriften van de wet;
- de stekker of schakelaar gemakkelijk te bereiken zijn als de apparatuur geïnstalleerd is.

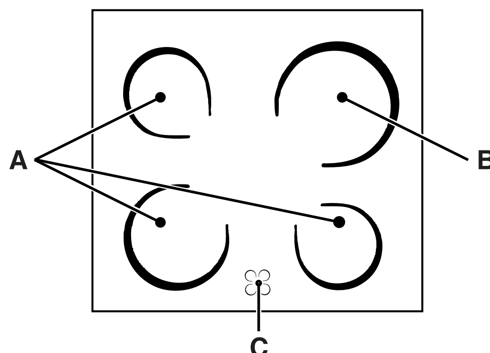
De kookplaat

! Voor gebruik is het absoluut noodzakelijk om het plasticfolie aan de zijkanten van het apparaat te verwijderen.

Beschrijving

De kookplaat is voorzien van 3 stralingselementen en 1 halogeen verwarmingselement. De verwarmingselementen bevinden zich onder het kookoppervlak (gedeeltes die rood worden tijdens de werking):

A. Gloei-elementen
B. Halogeenelementen
C. Lichtjes die aangeven dat de temperatuur van de betreffende verwarmingselementen boven de 60°C C is, ook als de kookzone is uitgeschakeld.



Beschrijving van de verwarmingselementen

De **stralingselementen** zijn ronde verwarmingselementen die na 10-20 seconden na het aansteken rood worden.
De **halogene verwarmingselementen** bestaan uit ronde verwarmingselementen die een gelijkmatige verspreiding van de temperatuur verzekeren, naast de kenmerken waarover de halogene elementen in het algemeen al beschikken.
Halogeenlampen verspreiden onmiddellijk een grote hoeveelheid licht en warmte met de daaruit voortkomende praktische voordelen:

- snelle verwarming (ten opzichte van een gasbrander)
- snelle afkoeling
- gelijkmatige temperatuur over het gehele oppervlak (dankzij de ronde verwarmingselementen)

Belangrijk: Kijk nooit direct in het halogeenlicht
Aangezien ze erg lijken op andere kookelementen, zijn ze eenvoudig in het gebruik. Raadpleeg de kooktabellen in de gebruiksaanwijzing.

Pos.	Stralingsplaten in keramiek Normale of snell kook plaat	Halogeenplaten in keramiek Automatische kookplaten
0	Uit	Uit
1	Vis	Boter, chocola smelten
2	Aardappelen (op stoom) soep, bonen	Vloeistoffen opwarmen
3	Doorkoken grote hoeveelheden, soep	
4	Braden (medium)	Vla en sausen
5	Braden (hard)	
6	Fruiten of snel aan de kook brengen	Koken op het kookpunt
7		
8		Braadstukken
9		
10		Groot stoofvlees
11		
12		Bakken

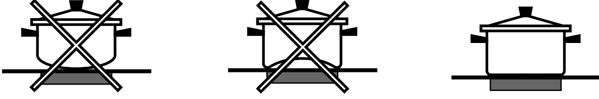
Controlelampje elektrische kookplaten

Dit blijft aan zolang er op de kookplaat een elektrisch verwarmingselement aan is.

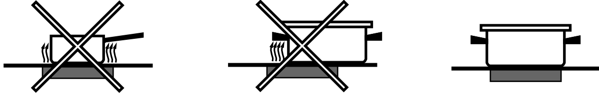
Instructies voor het gebruik van de keramiekplaat

Voor de beste resultaten moeten enkele fundamentele regels bij het voorbereiden en koken van de gerechten in acht worden genomen.

- U kunt op de keramiekplaten alle soorten pannen en koekenpannen gebruiken. De onderkant van de pan moet echter helemaal plat zijn. Het spreekt vanzelf dat hoe dikker de bodem van de pan is, hoe gelijkmatiger de hitte wordt verdeeld.



- Zorg ervoor dat de onderkant van de pan het verwarmingselement geheel bedekt: hierdoor kunt u van al de hitte profiteren



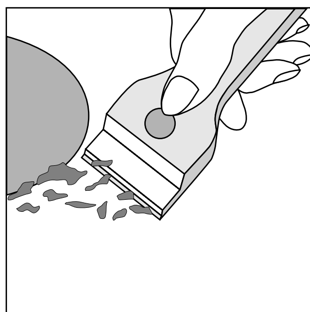
- Controleer altijd of de onderkant van de pan schoon en droog is: dit garandeert niet alleen het beste contact maar ook een langere levensduur van pannen en kookplaten.
- Vermijd dezelfde pannen te gebruiken die u ook op een gasfornuis gebruikt, aangezien de bodem van deze pannen door de hitte vervormd kunnen zijn en niet dezelfde resultaten zullen geven als ze op een keramiekplaat worden gebruikt.

Voor elk onderhoud dient u de stroom af te sluiten. Onthoud het volgende: de geëmailleerde delen en de zelfreinigende panelen, indien aanwezig, worden met lauw water gewassen.

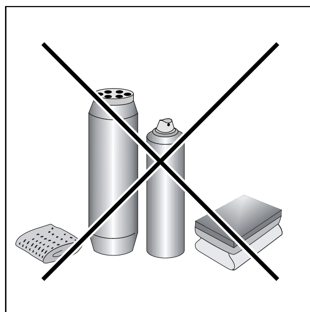
- **geen stoomapparaten te gebruiken**
- Gebruik geen schuurmiddelen of bijtende middelen die schade kunnen aanrichten;
- de binnenkant van de oven wordt regelmatig met een warm sop gereinigd als hij nog lauw is, gespoeld en goed afgedroogd;
- de delen van roestvrij staal kunnen vlekken vertonen na lang contact met kalkhoudend water of agressieve wasmiddelen (fosforhoudend). Spoel en droog het dus na het schoonmaken goed af. Droog watervlekken altijd gelijk af.
- reinig het glas van de deur met een spons en niet schurende producten. Droog met een zachte doek. Gebruik geen ruwe schurende materialen of scherpe schrapertjes die het oppervlak zouden kunnen krassen waardoor als gevolg het glas zou kunnen barsten.

Reinigen kookplaat

Voordat u begint te koken moet u het kookoppervlak altijd goed schoonmaken met een vochtige doek zodat stof of etensresten worden verwijderd. De kookplaat moet geregeld worden schoongemaakt met een sopje van lauw water en een neutraal schoonmaakmiddel. Het kan af en toe nodig zijn een speciaal middel voor het reinigen van keramiekplaten te gebruiken. Begin met het verwijderen van eventuele etensrestjes of vetspetters met behulp van een schrapertje voor glazen oppervlakken, liefst van het soort met scheermesjeslamet CERA Quick® (niet bijgeleverd) of, indien niet aanwezig, van het soort met vastzittend scheermesje.



Maak de kookplaat schoon met keukenpapier en een speciaal schoonmaakmiddel terwijl hij nog lauw is.
Spoel de plaat af en droog hem met een schone doek. Als er per ongeluk een stukje plastic vel of een stukje aluminiumfolie op de kookplaat is gesmolten, verwijder dit **onmiddelijk** met een schrapertje van de nog warme kookzone om schade te vermijden. Doe hetzelfde als er suiker of suikerhoudend voedsel is gemorst.
Gebruik nooit staalwol of schuursponzen. Ook schoonmaakmiddelen die bijtend zijn zoals spray voor de oven of onvlekkingsmiddelen mogen nooit worden gebruikt.

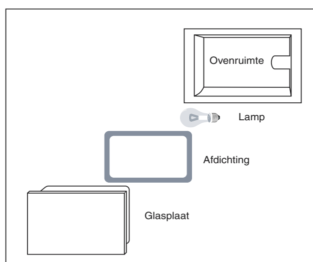


Speciale producten voor het reinigen van keramisch glas	**Waar het te krijgen is**
Radeermesje of scheermesje	Hobby-shop en Ijzerhandel
Stahl-Fix SWISSCLEANER WK TOP Andere producten voor keramisch glas	Huishoudwinkel Doe-het-zelf winkel Ijzerhandel Supermarkt

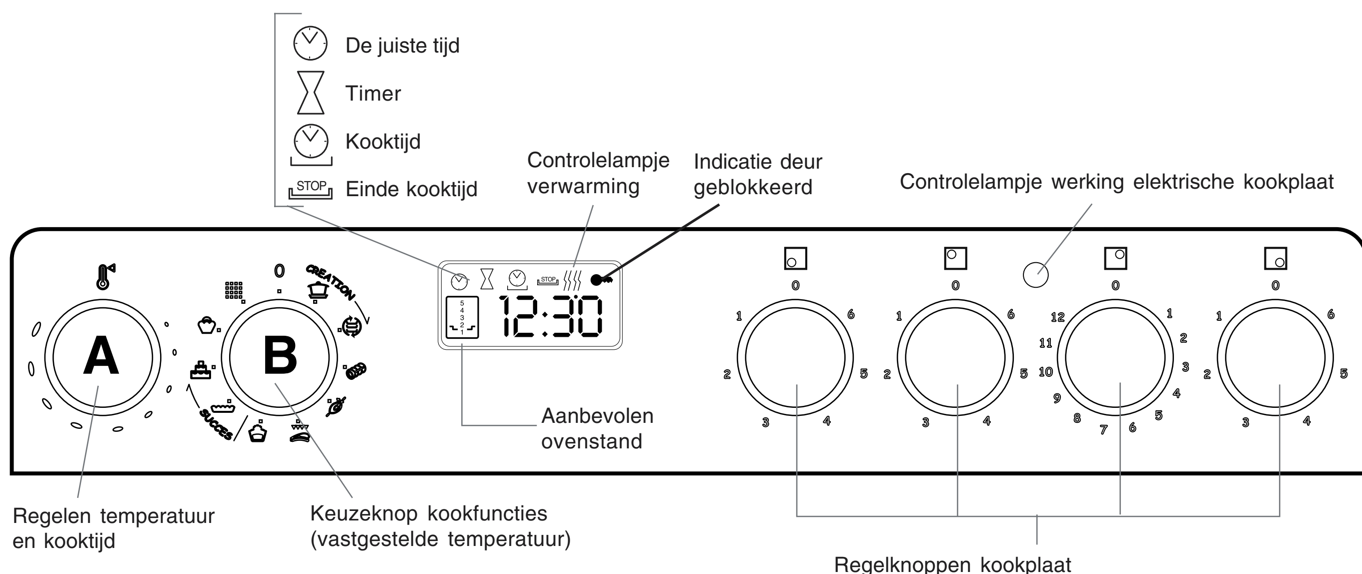
Normaal onderhoud en reiniging

Vervangen ovenlamp

- Sluit allereerst de stroom af door de stekker uit het stopcontact te trekken of door middel van de schakelaar die de oven aan het elektrische net verbindt.
- Verwijder het glazen schermpje met behulp van een plat, smal voorwerp (schroevendraaier, handvat van lepeltje, enz.).
- Schroef het lampje los en vervang het met eenzelfde soort lampje:
  - spanning 230/240 V
  - stroomsterkte 15 W
  - fitting E 14
- Breng het glazen plaatje weer aan en let erop dat de afsluiting op zijn plaats zit.



Het bedieningspaneel



Knop **A** regelt de juiste tijd, de temperatuur, de timer, de tijdsduur en/of einde van de kooktijd of pyrolyse.
Met de knop **B** kunt u de kookfuncties kiezen

Instellen van de juiste tijd

Bij het inschakelen van het apparaat gaat op de display 0:00 knipperen. Voor het gelijk zetten van de klok gaat u als volgt te werk:

A	A	A	A	N.B.
Draai voor het instellen van de tijd	Druk voor het bevestigen	De minuten knipperen? Draai voor het instellen van de minuten	Druk voor het bevestigen	Voor het instellen van winter/zomer of na een stroomuitval: Draai A voor het verlichten van het symbool en volg dezelfde handelswijze

N.B.
De tijd kan alleen worden veranderd als de oven uit is (niet gedurende de kooktijd of het programmeren).

Timer

De **timer**, aangegeven met het symbool, **is onafhankelijk van het functioneren van de oven** en voor het instellen van de timer gaat u als volgt te werk:

A	A	A	A	N.B.
Draai voor het verlichten van het symbool van de timer	Druk voor toegang tot het instellen.	Draai voor instellen tijdsduur (van 0 tot 23 uren en 59 minuten)	Druk voor het bevestigen van de instelling.	

Een opeenvolging van geluidssignalen geeft aan dat de timer is afgelopen. Druk op de toets A voor het afzetten van het geluidssignaal.

N.B.
Bij gebruik van de Succès kookwijzen kan de timer niet worden ingesteld.

De Création bereidingen

1. Presentatie

Voor iedere soort koken bestuurt de oven eigenhandig de essentiële gegevens voor het slagen van alle recepten, van de eenvoudigste tot de meest ingewikkelde,: temperatuur, warmtebron, vochtigheidsgraad en heteluchtcirculatie zijn waarden die automatisch onder controle worden gehouden.



Dit hoofdstuk is verzorgd met de zeer gewaardeerde medewerking van **onze culinaire expert.** Wij raden u aan zijn raadgevingen op te volgen teneinde volledig van zijn ervaring te profiteren en altijd een perfect resultaat te bereiken. De keuze **van de bereidingsfuncties, de temperaturen** en **de plaatsing van de gerechten** in de oven is precies zoals hij ze zelf gebruikt voor de beste resultaten.

Voor iedere functie vindt u in de hiervolgende tabel informatie of het gerecht in de koude of warme oven moet worden geplaatst. Als u zich aan deze aanwijzingen houdt is een uitstekend resultaat altijd gegarandeerd.

Gedurende de voorverwarmingsfase knippert het controlelampje . Het bereiken van de kooktemperatuur wordt aangegeven door , dat aan blijft zonder te knipperen.

De temperatuur wordt automatisch bepaald op basis van het gekozen soort bereiding; toch kunt u dit veranderen ter aanpassing aan het speciale recept dat u gaat bereiden (zie volgende bladzijde).
Het is ook mogelijk een **bereidingstijd** met **onmiddelijke of uitgestelde start** in te stellen (zie volgende bladzijde).

2. De Création functies

	Functie	Aanbevolen bereiding voor ...	Niveau bakplaat	Niveau rooster 1	Niveau rooster 2	Inladen	N.B.
	Traditie	Langzame bereiding (backenhof, boeuf bourguignon, goulash, enz.) of au-bain-marie (terrine, crème caramel enz.)	2			Warm	Voor au-bain-marie bereiding kunt u het water rechtstreeks in de bakplaat gieten.
	Multiniveau	Gelijktijdig bereiden van meerdere gerechten op 2 of 3 niveaus zonder overdragen van geuren of smaak Ander gebak dan krokant en gistdeeg (beignets, pan di spagna, enz.)	1	3	5 (bij bereidin g op 3 niveaus)	Warm	Als u deze functie gebruikt voor een enkele bereiding zet u de bakplaat op het 2° niveau.
	Braden	Braadstukken (wit of rood vlees) en au gratin	1	2		Koud	De aanbevolen temperatuur garandeert een perfecte bereiding en vermijd het ontstaan van rook. Als het vlees op een schaal ligt plaatst u de bakplaat op het 2° niveau.
	Braadspit*	Het braden van wit of rood vlees	1	3 (braadspit)		Koud	Wij raden aan de 200°C niet te overschrijden
	Grill	Biefstuk, vis, grilleren, gratineren enz.	1	Het niveau hangt af van de dikte van het stuk vlees		Warm	Wij raden aan de temperatuur op MAX te zetten.
	Rijzen	Rijzen van deeg met bakkersgist (brioches, brood, suikertaart, croissants, enz.)	2			Koud	Temperatuur (40°C) niet veranderbaar.

N.B.: Kook met de ovendeur dicht.

Tips voor het ontdooien

- Een ontdooid product moet in korte tijd worden opgegeten .
- Ontdooide etenswaren mogen nooit weer worden ingevroren.
- Als het ontdooien klaar is haalt u het product uit de oven en zet u het in de koelkast totdat u het gaat bereiden of opeten binnen een korte tijd.

3. Het starten van het koken

- draai knop **B** tot aan de gewenste functie;
- naar gelang de gekozen bereidingswijze worden de aanbevolen temperatuur en het niveau in de oven waar u het gerecht moet plaatsen getoond;
- Gedurende het voorverwarmen knippert het symbool ⌇⌇⌇ (alleen bij enkele functies) en aan het einde van deze fase houdt het op met knipperen.

4. Veranderen van de temperatuur

U kunt wanneer u maar wilt de temperatuur veranderen.

- Draai knop **A** (A) totdat de temperatuur op de display niet meer knippert.
- Druk op knop **A** voor toegang tot het instellen.
- draai knop **A** voor het verhogen of verlagen van de temperatuur;
- duk op knop **A** voor het bevestigen van de verandering.

5. Uitschakelen van de oven

Als het gerecht klaar is zet u knop **B** op 0.

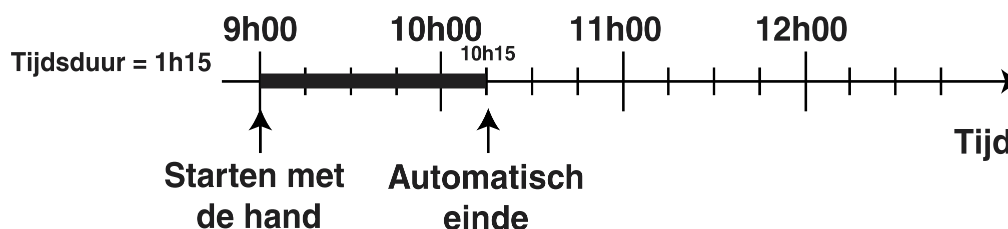
1. Programmeren van een kooktijd met onmiddelijke start

U kunt een kooktijd zodanig instellen dat de oven onmiddelijk in werking treedt en automatisch wordt uitgeschakeld als de geprogrammeerde tijd is verlopen.
Kies een bereidingswijze, verander indien nodig de temperatuur, en ga als volgt te werk:

1. Draai knop **A** (A) voor het verlichten van symbool ⏲.
2. druk op knop **A** voor toegang tot het instellen van de kooktijd: op de display knippert 2:00(1);
3. draai aan knop **A** voor het verschijnen van de gewenste kooktijd (minimum 20 minuten - maximum 9h59);
4. druk op knop **A** voor het bevestigen van de programmering. De geprogrammeerde tijdsduur wordt vertoond, afgewisseld met de gekozen temperatuur.

(1) Voor iedere kookfunctie is voor de veiligheid een tijdsduur ingesteld van 2 uren. Als deze niet wordt veranderd gaat de oven automatisch uit als deze tijd is afgelopen.

Voorbeeld
Het is 9:00 uur en u programmeert een kooktijd van 1 uur en 15 minuten. De kooktijd wordt automatisch onderbroken om 10:15 uur.



Het woord "end", tesamen met een opeenvolging van geluidssignalen, geeft aan dat de geprogrammeerde tijdsduur is afgelopen en het koken wordt onderbroken.

- Druk op knop **A** voor het afzetten van de geluidssignalen.
- Zet knop **B** op 0 voor het verwijderen van het woord "end".

2. Programmeren van een kooktijd met uitgestelde start

Het is mogelijk de oven zodanig te programmeren dat het gerecht op een bepaalde tijd klaar is: de programmering bepaalt automatisch het uur van de start van de kooktijd en de oven gaat uit op het gewenste moment.

Voorbeeld
Het is 9:00 uur en het gerecht moet klaar zijn om 12:30, wetende dat de kooktijd 1 uur en 15 minuten moet duren: dus moeten de kooktijd en het einde van de kooktijd geprogrammeerd worden. De oven bepaalt automatisch dat de start moet plaats vinden op 11:15 zodat de kooktijd eindigt op 12:30.

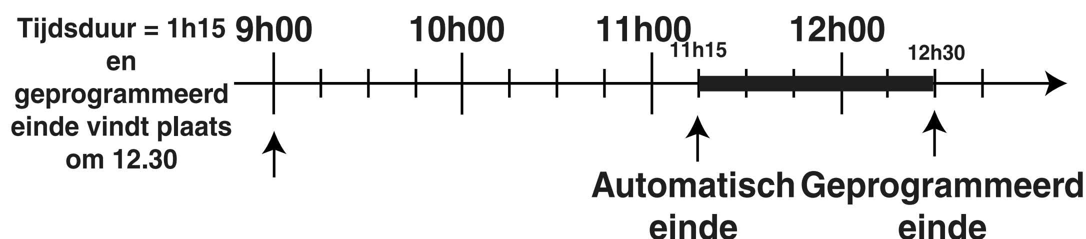
1° stap
Plaats het gerecht in de oven en kies een bereidingswijze. Verander indien nodig de temperatuur en programmeer de kooktijd op de volgende wijze:

1. Draai aan knop **A** voor het verlichten van symbool .
2. druk op knop **A** voor toegang tot het instellen van de kooktijd: u ziet 2:00 knipperen;
3. draai aan knop **A** voor het instellen van de gewenste kooktijd (minimum 20 minuten - maximum 9h59);
4. druk op knop **A** voor het bevestigen van de programmering. De tijdsduur wordt vertoond, afgewisseld met de gekozen temperatuur.

2° stap
Programmeer het gewenste uur van einde kooktijd:

1. Draai aan knop **A** voor het verlichten van het symbool STOP (de display vertoont 10h15, oftewel het uur van einde kooktijd, als het koken onmiddelijk start);
2. druk op knop **A** voor toegang tot het instellen van het gewenste uur van einde kooktijd;
3. draai aan knop **A** voor het instellen van het uur van einde kooktijd.
4. druk op knop **A** voor het bevestigen van de programmering. Het uur van einde kooktijd wordt afwisselend met de gekozen temperatuur vertoond.

Het koken begint om 11:15 en eindigt om 12:30.



Het woord "end", tesamen met een opeenvolging van geluidssignalen, geeft aan dat de geprogrammeerde tijdsduur is afgelopen en het koken wordt onderbroken.

- Druk op knop **A** voor het afzetten van de geluidssignalen.
- Zet knop **B** op 0 voor het verwijderen van het woord "end".

De Succès bereidingen

1. Presentatie

Het **Succès** programma bevat alle automatische bereidingen, verzorgd en ingesteld door onze chef.

Alle Succès functies zijn volautomatisch: de **temperatuur** en de **bereidingstijd** zijn **vastgesteld** en kunnen niet worden veranderd vanwege het systeem **C.O.P.(®) (Optimale bereiding geprogrammeerd)** dat automatisch een perfect resultaat garandeert. De bereiding wordt automatisch onderbroken en de oven laat weten wanneer het gerecht klaar is (alleen de functie "Pizzeria" vereist de mening van de gebruiker aan het einde).



Dit hoofdstuk is verzorgd met de zeer gewaardeerde medewerking van **onze culinaire expert**. Wij raden u aan zijn raadgevingen op te volgen teneinde volledig van zijn ervaring te profiteren en altijd een perfect resultaat te bereiken. De keuze **van de bereidingsfuncties, de temperaturen** en **de plaatsing van de gerechten** in de oven is precies zoals hij ze zelf gebruikt voor de beste resultaten.

U kunt het gerecht in een warme of koude oven zetten. Onze culinaire expert raadt aan, indien mogelijk, het gerecht in een koude oven te plaatsen.
De Succès functies hebben een vastgestelde tijdsduur. Voor de beste resultaten wordt aangeraden het gerecht in de oven te zetten zodra het gewenste programma is gekozen.

2. De Succès functies

	Functie	Aanbevolen bereiding voor ...	Niveau bakplaat	Inladen	N.B.
	Taarten	Zout of zoet gebak (zandtaartdeeg of bladerdeeg)	2	Koud	Voor bereiding op meerdere niveaus plaatst u de bakplaat op het 1° niveau en de roosters op het 3° en 5° niveau. Als de oven al warm is kunt u toch inladen.
	Plum-cake	Gebak op basis van bakpoeder (pound cake, gemarmerde koekjes, enz.)	2		
	Brioches	Gebak op basis van bakkersgist (brioches, amandeltaart enz.)	2		

De Succès bereidingen

3. Het starten van een Succès bereiding

■ De gegevens Tijdsduur en Temperatuur zijn vastgestelde (niet veranderbaar).

- draai knop B tot aan de gewenste functie;
- Als de gewenste Succès bereiding is gekozen verschijnt het woord "AUTO" knipperend voor ongeveer 10 seconden.
- Vervolgens vertoont de display de resterende tijd tot het einde van de kooktijd.

Uitschakelen van de oven

Een opeenvolging van geluidssignalen geeft het **einde van de kooktijd** aan.

N.B.

Als u de oven niet zelf uitschakelt dan gaat hij uit als de temperatuur voldoende is gezakt.

Uitzetten "Demo Mode"

- Druk twee keer op de knop **A** (A)
- Draai knop **A** (A) tegen de klok in en vervolgens knop **A** (A) met de klok mee
- Druk op knop **A** (A)

De accessoires

De oven is voorzien van 5 inzethoogten (niveaus van 1 tot 5 van beneden naar boven genummerd) die afhangen van het soort gerecht dat u gaat bereiden.
De display vertoont de ovenstand die wordt aangeraden voor de beste resultaten.

De lek/bakplaat

Wordt gebruikt:

- als **opzetvlak voor ovenschotels** op een enkel niveau en voor "au bain marie" op het 2° niveau.
- als **bakplaat** (gebak, brioches, beignets enz.) op het 2° niveau;
- als **lekplaat voor druipend vet en jus**, in combinatie met een rooster (vlees, vis enz.); in dit geval wordt hij altijd op het eerste niveau geplaatst;
- als **opzetvlak voor ovenschotels of als bakplaat** voor bereiden op meer niveaus; in dit geval wordt hij op het 1° niveau geplaatst.

Wij raden af de bakplaat op het 4° of 5° niveau te gebruiken.

De roosters

Worden gebruikt:

- als opzetvlak voor ovenschotels voor bereiden op meer niveaus (3° hoogte voor bereiden op 2 niveau's en 3° en 5° hoogte voor bereiden op 3 niveaus);
- om vlees of vis op te leggen, in combinatie met de lekplaat voor het opvangen van jus; de rooster wordt op de 2° hoogte geplaatst;
- om diepvrieswaren op te leggen die ontdooid moeten worden, in combinatie met de lekplaat voor het opvangen van het water; in dit geval wordt hij op de 2" hoogte geplaatst.

N.B.

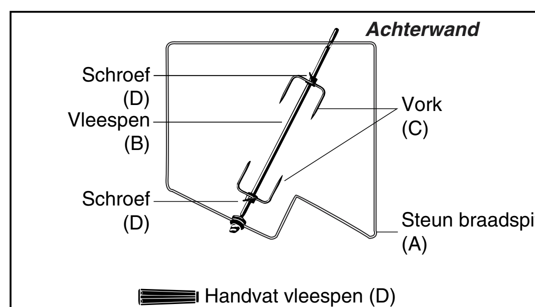
voor etenswaren van grote afmetingen (meer dan 8 kg.) wordt gebruik van de bakplaat aangeraden.

Het braadspit

Het braadspit bestaat uit een steun, een vleespen en een handvat.

Ga als volgt te werk:

- Plaats de steun van het braadspit (A) op de 3° hoogte;
- steek de vleespen door het midden van het stuk vlees dat u gaat braden en het stuk vlees op gelijke afstand van de uiteinden van de vleespen (B);
- bevestig het vlees met de vorken (C);
- bevestig de vorken in het vlees met de schroeven (D);
- plaats de vleespen op de steun, met de punt van de vleespen in het gat dat zich in de achterwand van de oven bevindt.



Het handvat, dat van isolerend materiaal is gemaakt, zorgt ervoor dat u zich niet brandt als u het braadstuk uit de oven haalt. Gedurende de kooktijd moet het handvat eraf worden geschroefd.

Plaats een lekplaat op de 1ste verdieping van de oven voor het opvangen van jus en vet, en breng de steun van het braadspit aan op de 3° hoogte .

Tabellen combinatie gerechten/ bereidingsfuncties

	GERECHTEN	VOORBEELDEN	FUNCTIE	TEMPERATUUR	HET PLAATSEN
HOOFDGERECHTEN	Zoet of zout gebak (bladerdeeg of zandtaartdeeg)	quiche lorraine, prei-quiche enz.	Krokant	220 °C	vorm op bakplaat
	Dikke pizza van brooddeeg	pizza, plat brood	Gistdeeg	220 °C	op bakplaat
	Pizza (ander deeg)		Krokant	220 °C	vorm op bakplaat
	pittig gebak	'cake' met olijven, tonijn enz.	Gebak (of multiniveau)	160 °C	vorm op bakplaat
	Rustieke taarten	kaastaart , salmon pie…	Gebak (of multiniveau)	200 °C	op bakplaat
	Terrine	terrine van vis, vlees, groenten, foie gras, enz.	Traditie	160 °C	vorm van terrine op bakplaat (bain-marie met reeds warm water)
	Ovenschotel	leverpastei van wild, zalmpurée, gepocheerde eieren enz.	Traditie	160 °C	schotel op bakplaat (bain-marie met water reeds warm)
	Soufflé	kaassoufflé, vissoufflé enz.	Multiniveau	200 °C	vorm op bakplaat
	Gegratineerde gerechten	oesters in de oven, toast met kaas, enz.	Grill	270 °C	op ovenrek of schotel op ovenrek
GROENTEN	Gerechten au gratin	aardappelschotel au gratin, uiensoep, lasagna, enz.	Gratin (of braden)	200-210 °C	schotel op bakplaat
	Gevulde groenten	aardappels, tomaten, courgets, kool, enz.	Multiniveau	200 °C	op bakplaat of vorm op bakplaat
	Gestoofde groenteschotel	sla, wortels, kool, enz.	Traditie	200 °C	cocotte op bakplaat
	Quiche	champignon- quiche, groentequiche, enz.	Traditie	160 °C	schotel of vorm op bakplaat (bain-marie met water reeds warm)
	Terrine	groenteterrine	Traditie	160 °C	vorm op bakplaat (bain-marie met water reeds warm)
	Soufflé	soufflé van asperges, tomaten, enz.	Multiniveau	200 °C	vorm op bakplaat
	Gerechten met een deegkorst	groenteschotel, enz.	Multiniveau	200 °C	op bakplaat
	In aluminiumfolie	truffels, enz.	Multiniveau	200 °C	aluminium verpakking op bakplaat
	Rijst	Pilaf	Traditie	180 °C	schotel op bakplaat

	GERECHTEN	VOORBEELDEN	FUNCTIE	TEMPERATUUR	HET PLAATSEN
VLEES	Gebraden gevogelte	kip, eend, haantje, kapoen.	Braden	210 °C	gevogelte op rooster
	Gevogelte aan het spit	kip, haantje	Braadspit	270 °C	vleespen van braadspit
	Braadstukken	varkensgebraad, kalfsgebraad, kalkoen, roastbeef, lamsbout, reebout, gefarceerde kalfsborst, enz.	Braden	210 °C	vlees op rooster
	braadstukken van grote afmetingen	hele lamsbout, grote kapoen of kalkoen enz.	Multiniveau	180 °C (op een derde van de braadtijd verlagen tot 160 °C)	vlees op bakplaat, regelmatig bedruipen met de jus
	Gesauteerd vlees in ovenschotel en traditionele gerechten	boeuf bourguignon, konijn alla cacciatora, gesauteeerd kalfsvlees Marengo, gestoofd lamsvlees, kip a la basque, enz.	Traditie	190 °C	cocotte op bakplaat
	Grilleren	biefstuk, karbonaden, worstjes, vleesstokjes, kippenborst, enz.	Grill	300 °C	op rooster (inzethoogte naar gelang de dikte
	Vlees in deegkorst	filet van rundvlees à la Wellington, lamsbout in deegkorst, enz.	Multiniveau	200 °C	op bakplaat (voor grote stukken, verlagen tot 160 °C als het deeg gaar is)
	Gerechten met deegkorst	gevogelte met deegkorst, enz.	Multiniveau	240 °C	vlees op bakplaat of schotel op bakplaat
VIS	Gegrillde vis en aan satéstokjes	baars, makreel, sardine, zeebarbeel, tonijn enz.	Grill	270 °C	op rooster (inzethoogte naar gelang de dikte
	Hele vissen (gefarceerd)	zeebrasem, karper enz.	Multiniveau	200 °C	op bakplaat
	Visfilets (met wijn of andere vloeistof)	zalm, schorpioenvis, kabeljouw, baars enz.	Traditie	200 °C	op bakplaat
	In aluminiumfolie	tong, schelpen saint jacques, enz.	Multiniveau	200 °C	op bakplaat
	Vis in deegkorst (bladerdeeg of pasteideeg)	zalm, vis aan satéstokjes enz.	Multiniveau	200 °C	op bakplaat
	Vis au gratin	kabeljouw gegratineerd a là provençale enz.	gratin (of braden) (grillvoor bruin bakken)	200-210 °C 270 °C	schotel op bakplaat (of rooster voor bruin korstje onder de grill)
	Soufflé	schelpen Saint Jacques enz.	Multiniveau	200 °C	vorm op bakplaat
	Vis in zoute deegkorst	baars, karper enz.	Multiniveau	240 °C	vis op bakplaat of schotel op bakplaat

Tabellen combinatie gerechten/ bereidingsfuncties

	GERECHTEN	VOORBEELDEN	FUNCTIE	TEMPERATUUR	HET PLAATSEN
GEBAK	Koekjes (zonder gist)	pan di spagna, lange vingers, opgerolde koekjes, Brownies,	gebak (of multiniveau)	200 °C	vorm op bakplaat
	Cake (met bakpoeder)	vruchtencake, gemarmerde cake, vier vierden, enz.	gebak (of multiniveau)	160 °C	vorm op bakplaat
	Vruchtentaart (zandtaartdeeg of bladerdeeg, met of zonder custard)	appeltaart, pruimentaart, perentaart enz.	Krokant	220 °C	vorm op bakplaat
	Cheesecake		Krokant	200 °C	vorm op bakplaat
	Taarten van gistdeeg	suikertaart, vlaaien	Gistdeeg	180 °C	vorm op bakplaat
	Bereiding bodem voor vruchtentaarten (zandtaartdeeg)	taart met verse vruchten (aardbeien, frambozen, enz.)	Krokant	180 °C	taartvorm op bakplaat (bruine bonen in deegkorst)
	Gebakjes (bladerdeeg of zandtaartdeeg)	gebakjes met peer, enz.	Krokant	220 °C	vorm op bakplaat
	Beignets	profiterol, kleine soesjes, appelbeignets, paris brest, saint honoré, enz.	gebak (of multiniveau)	190 °C	op bakplaat
	Bladerdeeg	appelstrudel, rustieke taart, pasteitjes enz.	gebak (of multiniveau)	200 °C	op bakplaat
	Kleine gebakjes (bakkersgist)	croissants, suikertaarten, brioches, kleine savarin gebakjes enz.	Gistdeeg	180 °C	op bakplaat
	Groot gebak (bakkersgist)	kougloff, brioches, panettone, zoet brood,...	Gistdeeg	160 °C	op bakplaat of vorm op bakplaat
PATISSERIE	Koekjesdeeg	gebakjes in papieren cups, lepelkoekjes, enz.	gebak (of multiniveau)	180 °C	op bakplaat
	Zandtaartdeeg	zandkoekjes, sprits, biscuits, enz.	gebak (of multiniveau)	200 °C	op bakplaat
	Bladerdeeg	verschillende soorten feuilleté-gebak, enz.	gebak (of multiniveau)	200 °C	op bakplaat
	Bitterkoekjes, kokosballetjes	kokoskoekjes, amandelkoekjes	gebak (of multiniveau)	180 °C	op bakplaat
	Gistdeeg	mini-brioches, mini-croissants, enz.	Gistdeeg	180 °C	op bakplaat
	Wit schuimgebak		wit schuimgebak(of multiniveau)	70 °C	op bakplaat
	Enigszins gebruind schuimgebak		enigszins gebruind schuimgebak (of multiniveau)	110 °C	op bakplaat
DESSERT	Pudding	broodpudding, rijstpudding	gebak (of multiniveau)	190 °C	vorm op bakplaat
	Crèmes en flan. Griesmeel dessert	crème caramel, crème brûlée, chocolade flan, enz.	gebak (of multiniveau)	160 °C	Vorm of ovenschotel op bakplaat (bain-marie op bakplaat)
	Rijstdesserts	rijst à la condé, rijst impératrice, enz.	gebak (of multiniveau)	180 °C	vorm op bakplaat
	Soufflé	soufflé met likeur, soufflé met fruit, enz.	gebak (of multiniveau)	200 °C	vorm op bakplaat
FRUIT	Gevulde vruchten of in aluminiumfolie	gestoofde appels enz.	Multiniveau	200 °C	vorm of aluminium bak op bakplaat
	Vruchten au gratin (met zabaione)	verse vruchten au gratin	Grill	270 °C	schotel op rooster

	GERECHTEN	VOORBEELDEN	FUNCTIE	TEMPERATUUR	HET PLAATSEN
VAN ALLES	Yoghurt		Traditie	50 °C	schotel op bakplaat
	Droge etenswaren	champignons, kruiden, fruit of groenten in schijven, enz.	Multiniveau	60 °C	op rooster
	Pasteuriseren	potjes met vruchten op sap, enz.	Steriliseren (of multiniveau)	130 °C	potjes op bakplaat
	Opwarmen van de gerechten	vooraf gekookte schotels (thuis gekookt of industriele productie)	Opwarmen van gerechten (of multiniveau)	140 °C	schotel op bakplaat
	Zelf gebakken brood		Multiniveau	260 °C voor 10 minuten, 210 °C tot einde kooktijd	op bakplaat

Pyrolyse

1 ■ Nuttige tips voordat u pyrolyse gaat uitvoeren

- Verwijder opgehoopt vuil en vooral wat erg is aangekoekt, om te vermijden dat er vlammen of rook ontstaan.
- **Haal alle accessoires uit de oven voordat u aan een pyrolysebeurt begint**. Zij zouden kunnen vervormen en/of verkleuren door de uiterst hoge temperatuur.
- Laat geen keukendoek op het handvat van de oven hangen.
- wanneer de temperatuur in de zone van de elektrische onderdelen van het apparaat de veiligheidswaarde heeft bereikt is het niet mogelijk de functie "Fast clean" te starten. Op de display zult u "HOT" zien staan. U moet wachten totdat de ventilator uitgaat voordat u "Fast clean" opnieuw kunt starten.
- **Belangrijk: voor de beste resultaten van het reinigen raden wij aan de pyrolyse te gebruiken met de kookplaat uit.**

2 ■ Funtionering

Draai knop **B** naar rechts tot aan ⁞⁞⁞.

De automatische reinigingscycle treedt in werking voor een vooringestelde tijdsduur van 1h30.

- U kunt echter **de tijdsduur van de cycle veranderen** (van1 tot 2 uur) naar gelang de vuilheidsgraad van de oven. Ga als volgt te werk:
  1. Draai knop **A** voor het instellen van de gewenste tijdsduur.
  2. druk op knop **A** voor het bevestigen van de programmering.
- U kunt ook een tijdsduur van de pyrolyse met uitgestelde start programmeren (zie de paragraaf " programmeren van een kooktijd met uitgestelde start ").

Als de temperatuur in de oven hoog genoeg is **wordt de deur geblokkeerd** en gaat het controlelampje 🔑 automatisch aan: Vanaf dit moment is het niet meer mogelijk de instellingen van tijdsduur, einde en timer te veranderen.
Als de temperatuur in de oven voldoende is gedaald wordt de deur gedeblokkeerd en gaat het controlelampje 🔑 uit.

Een geluidssignaal, vergezeld van het woord "end", geeft het einde van de cycle aan.

- Druk op knop **A** voor het afzetten van de geluidssignalen.
- Zet knop **B** op 0 voor het verwijderen van het woord "end".

3 ■ Belangrijke aanwijzingen:

- **De bereikbare onderdelen kunnen heet worden: houd kleine kinderen op een afstand**
- Vermijd het email te krassen met harde voorwerpen (b.v. een mes)
- Gebruik geen schoonmaak- of schuurmiddelen.
- Vermijd dat er tijdens het reinigen water in de gaten van de deur terecht komt.
- Het is mogelijk dat u door het glas van de ovendeur enkele deeltjes ziet opvonken gedurende het carboniseren door middel van de pyrolyse, doordat ze in contact komen met de weerstanden: dit is een plotselinge **verbranding, hetgeen een absoluut normaal verschijnsel is dat geen enkel gevaar met zich mee brengt.**

Na de pyrolysecyclus moet u wachten tot de oven helemaal is afgekoeld voordat u het overgebleven stof, veroorzaakt door het verpulveren van de spetters, gaat verwijderen met een vochtige spons.

Voor het versnellen van de voorverwarming en het besparen van energie raden wij aan direct na het koken een pyrolysebeurt te starten.

WATTE DOEN ALS …

… er veel rook uit de oven komt:

- controleer of de juiste functie is gekozen voor de soort bereiding die u wenst;
- controleer of de temperatuur die vertoond wordt (indien door de gebruiker veranderd) niet te hoog is;
- Kijk hoe vuil de oven is en maak hem eventueel schoon. achtergebleven etensrestjes die verkoold zijn kunnen rook en brandlucht veroorzaken.

… de ventilator van de oven blijft werken als de bereiding is afgelopen:

- De ventilator staat automatisch stil zodra de temperatuur in de oven voldoende is afgekoeld.

… de display vertoont een codenummer zoals b.v. ERxx

De oven is voorzien van een autotest-systeem: als er een storing optreedt vertoont de display een codenummer met twee cijfers als volgt: **ERxx**.
Bel uw handelaar of een erkende installateur (zieTechnische Handleiding) met vermelding van:

- het codenummer en het registratienummer van het apparaat (deze zijn aangegeven op het garantiebewijs);
- het codenummer van de storing.

Technische gegevens

Afmetingen van de oven:	breedte in cm. 43,5 diepte in cm. 40 hoogte in cm. 32
Inhoud van de oven:	56 liter
Max vermogen oven:	2850 W
Afmetingen van de verwarmingslade:	breedte in cm. 46 diepte in cm. 42 hoogte in cm. 8.5
Elektrische kookplaat	Rechts achter: 2200 W Rechts voor: 1200 W Links voor: 1700 W Links achter: 1200 W Max vermogen elektrische kookplaat : 6300 W
Voltage en Frequentie	230V / 400V 3N AC 50 Hz

ENERGY LABEL
Richtlijn 2002/40/CE op etiket van de elektrische ovens
Norm EN 50304
Energieverbruik convectie Natuurlijk verwarmingsfunctie: Traditie
Energieverbruik verklaring Klasse convectie Hetelucht verwarmingsfunctie: Braden



Dit apparaat voldoet aan de volgende EU Richtlijnen:

- 73/23/**EEG** van 19/02/73 (laagspanning) en daaropvolgende wijzigingen;
- 89/336/**EEG** van 03/05/89 (elektromagnetische compatibiliteit) en daaropvolgende wijzigingen;
- 93/68/**EEG** van 22/07/93 en daaropvolgende wijzigingen.

De Europese Richtlijn 2002/96/EC over Vernietiging van Electrische en Electronische Apparatuur (WEEE), vereist dat oude huishoudelijke electrische apparaten niet mogen vernietigd via de normale ongesorteerde afvalstroom. Oude apparaten moeten apart worden ingezameld om zo het hergebruik van de gebruikte materialen te optimaliseren en de negatieve invloed op de gezondheid en het milieu te reduceren. Het symbool op het product van de "afvalcontainer met een kruis erdoor" herinnert u aan uw verplichting, dat wanneer u het apparaat vernietigt, het apparaat apart moet worden ingezameld.
Consumenten moeten contact opnemen met de locale autoriteiten voor informatie over de juiste wijze van vernietiging van hun oude apparaat.

Vom Kohlenherd vergangener Tage zu den modernen Geräten mit Digitalfunktion der heutigen Zeit: Die Firma Scholtès hat es in 80 Jahren Tätigkeit verstanden, eine Philosophie der "von Hand" gefertigten Gegenstände zu bewahren, die nach wie vor ihr bezeichnender Charakterzug und Pluspunkt ist.

Alle Produkte der Marke Scholtès bieten eine gelungene Verbindung von anspruchsvollem, eleganten Design und einem technologischen Gehalt, der unbestritten aus Leistung und Innovation besteht.

Dieses Dokument wurde unter wertvoller Mithilfe von Philippe Rogé hergestellt, einem kulinarischen Experten hohen Prestiges, der im Versuchsteam unserer Firma tätig ist.
Sie finden in dieser Bedienungsanleitung zahlreiche Hinweise; wir empfehlen Ihnen, sie zu befolgen, um völlig die Erfahrung unseres Chefs zu nutzen und so stets optimale Ergebnisse zu erzielen.

Die Bedienungsanleitung beschreibt detailliert die Funktionen, mit denen das Gerät ausgestattet ist. Sie finden hier außerdem kulinarische Ratschläge, die es Ihnen erlauben werden, die Leistungen dieses Backofens bestmöglichst zu nutzen.
Die Bedienungsanleitung enthält alle notwendigen Informationen zu Aufstellung, Anschluss und Instandhaltung des Gerätes sowie wichtige Empfehlungen.

Viel Spaß beim Kochen mit SCHOLTES

Inhaltsverzeichnis

Hinweise

Um die Leistungsfähigkeit und Sicherheit dieses Gerätes zu gewährleisten, bitte folgendes beachten
- wenden Sie sich ausschließlich an unsere autorisierten Service-Stellen
- verlangen Sie, daß nur Original-Ersatzteile verwendet werden

1 Dieses Gerät wurde für den Gebrauch in Haushalten und den Einsatz professioneller Art konzipiert.
2 Vor Gebrauch des Gerätes lesen Sie die in diesem Handbuch enthaltenen Hinweise bitte aufmerksam durch, da sie wichtige Angaben hinsichtlich der Sicherheit bei der Installation, des Gebrauchs und der Wartung liefern. Bewahren Sie dieses Handbuch sorgfältig auf, damit Sie es jederzeit zu Rate ziehen können.
3 Nach Entfernen der Verpackung überzeugen Sie sich bitte von der Unversehrtheit des Gerätes. Im Zweifelsfall raten wir, das Gerät nicht zu benutzen und sich an Fachpersonal zu wenden. Bewahren Sie das Verpackungsmaterial wie Plastikbeutel, Schaumstoffe, Nägel usw. nicht in Reichweite von Kindern auf, denn sie stellen eine große Gefahrenquelle dar.
4 Die Installation ist von Fachpersonal und gemäß den Anweisungen des Herstellers durchzuführen. Eine unsachgemäße Installation kann zu Schäden an Personen, Tieren oder Gegenständen führen, für die der Hersteller nicht zur Verantwortung gezogen werden kann.
5 Die elektrische Sicherheit dieses Gerätes wird nur dann gewährleistet, wenn es sachgemäß und gemäß den geltenden Sicherheitsvorschriften an eine leistungsfähige Erdungsanlage angeschlossen wird. Die Gegebenheit dieser grundlegenden Sicherheitsanforderung muß überprüft werden, im Zweifelsfalle ist eine Kontrolle durch Fachpersonal anzufordern. Der Hersteller kann für eventuelle durch Fehlen einer Erdungsanlage verursachte Schäden nicht zur Verantwortung gezogen werden.
6 Vor Anschluß des Gerätes ist zu kontrollieren, daß die auf dem Typenschild angegebenen Daten mit denen des Stromversorgungsnetzes übereinstimmen.
7 Vergewissern Sie sich davon, daß die elektrische Leistung der Anlage und der Steckdosen der maximalen, auf dem Typenschild angegebenen Höchstleistung des Gerätes entspricht. Im Zweifelsfalle ziehen Sie bitte einen Fachmann zu Rate.
8 Bei der Installation muß ein allpoliger Schalter mit einem Kontaktöffnung von 3 mm oder höher vorgesehen werden.
9 Falls Steckdose und Stecker des Gerätes nicht übereinstimmen sollten, ist die Steckdose von einem Fachmann durch eine andere geeigneten Typs zu ersetzen. Derselbe muß bei der Gelegenheit auch überprüfen, daß der Steckdosen-Kabelquerschnitt der Leistungsaufnahme des Gerätes entspricht. Allgemein ist die Verwendung von Adpatern, Vielfachsteckdosen und/oder Verlängerungen nicht ratsam. Falls deren Gebrauch jedoch unvermeidlich sein sollte, dürfen nur Einfach- oder Vielfachadapter und Verlängerungen verwendet werden, die den geltenden Sicherheitsvorschriften entsprechen; achten Sie darauf, daß die auf dem Einfachadapter und den Verlängerungen angegebene Stromleistungsgrenze und die auf dem Vielfachadapter angegebene Höchstleistungsgrenze nicht überschritten wird.
10 Lassen Sie das Gerät nicht unnötigerweise eingeschaltet. Schalten Sie den Hauptschalter aus, wenn das Gerät nicht gebraucht wird.
11 Öffnungen und Schlitze für Belüftung und Wärmeableitung dürfen nicht verstopft sein.
12 Das Versorgungskabel dieses Gerätes darf vom Benutzer nicht ausgewechselt werden. Sollte das Kabel beschädigt sein, oder sollte es ausgewechselt werden müssen, dann wenden Sie sich ausschließlich an eine vom Hersteller beauftragte Kundendienststelle.
13 Dieses Gerät darf nur für den Zweck, für den es geschaffen wurde, eingesetzt werden. Jeder andere Gebrauch (z.B. zur Beheizung von Räumen) ist als unsachgemäß und gefährlich anzusehen. Der Hersteller kann für eventuelle, durch unsachgemäßen, falschen oder unangemessenen Gebrauch verursachte Schäden nicht zur Verantwortung gezogen werden.
14 Die Verwendung eines jeden Elektro-Gerätes setzt die Einhaltung einiger wichtiger Grundregeln voraus, insbesonders folgender:
- Berühren Sie das Gerät nicht mit nassen oder feuchten Händen oder Füßen;
- benutzen Sie das Gerät nicht barfuß;
- verwenden Sie keine Verlängerungen, es sei denn mit besonderer Vorsicht;
- ziehen Sie den Stecker nicht am Versorgungskabel oder sogar an dem Gerät selbst aus der Steckdose;
- setzen Sie das Gerät nicht der Witterung aus (Regen, Sonne usw.);
- lassen Sie das Gerät nicht von unbeaufsichtigten Kindern oder unbefugten Personen benutzen.

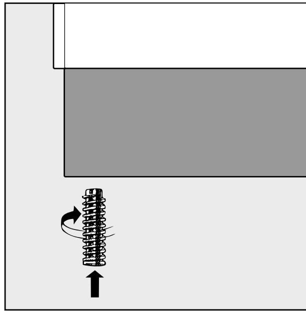
15 Vor jeder Reinigungs- und Wartungsarbeit ist das Gerät entweder durch Herausziehen des Steckers, oder durch Abschalten des Hauptschalters der Hausanlage stromlos zu machen.
16 Im Falle einer Störung und/oder schlechten Betriebsweise des Gerätes muß das Gerät ausgeschaltet, der Gashahn zugedreht und das Gerät selbst nicht mehr benutzt werden. Zwecks einer eventuellen Reparatur wenden Sie sich bitte ausschließlich an die zugelassene Kundendienststelle und verlangen Sie die Verwendung von Original-Ersatzteilen. Die Nichtbeachtung obiger Hinweise kann die Sicherheit des Gerätes beeinträchtigen.
17 Soll das Gerät nicht mehr verwendet werden empfehlen wir, dieses durch Durchschneiden des Versorgungskabels, nach Herausziehen desselben aus der Steckdose, unbrauchbar zu machen. Ferner raten wir, jene Geräteteile zu vernichten, die vor allem für Kinder, die das unbrauchbare Gerät zum Spielen benutzen könnten, eine Gefahr darstellen.
18 Das Glaskeramikkochfeld ist stoßfest und verträgt auch plötzliche Temperaturwechsel. Dennoch besteht die Gefahr, es durch Stöße bzw. Aufprall von spitzen oder scharfkantigen Gegenständen zu zerbrechen. In einem solchen Fall raten wir Ihnen, das Gerät sofort vom Stromnetz zu trennen und den Kundendienst anzufordern.
19 Bitte berücksichtigen Sie, daß die Kochstellen noch für mindestens 1/2 Stunde nach Ausschalten heiß bleiben. Achten Sie deshalb darauf, daß nichts unbeabsichtigt darauf abgelegt wird.
20 Verwenden Sie das Glaskeramikkochfeld nicht als Ablagefläche für Gegenstände, egal welcher Art.
21 Schalten Sie die Kochstellen nicht ein, wenn auf dem Kochfeld Alu- oder Plastikfolie liegen sollte.
22 Fassen Sie nicht auf die Kochstellen, wenn diese noch heiß sind.
23 Achten Sie bitte bei Gebrauch von kleinen Elektrogeräten in Kochfeldnähe darauf, daß das Kabel keine heißen Kochstellen berührt.
24 Stellen Sie Stieltöpfe oder Pfannen immer so auf die Kochstellen, daß jegliches Risiko durch unbeabsichtigtes Anstoßen ausgeschlossen wird.
25 Lassen Sie auf keinen Fall eine Kochstelle eingeschaltet, auf die sich kein Kochgeschirr befindet. Sie könnte sich in kürzester Zeit auf höchste Temperaturen aufheizen, was die Heizelemente unweigerlich beschädigen würde.
26 Ratschläge für die erste Inbetriebnahme. Der zur Befestigung des Kochfeldes verwendete Leim könnte Fettspuren hinterlassen; in einem solchen Falle sind diese vor Inbetriebnahme des Gerätes mit einem milden Spülmittel zu beseitigen. In den ersten Betriebsstunden könnte ein Geruch verbrannten Gummis zu vernehmen sein, nach wenigen Minuten wird sich dies geben.
27 **Während das Gerät in Betrieb ist, können die Heizelemente und einige Stellen an der Ofentür sehr heiß werden. Berühren Sie sie nicht und halten Sie Kinder vom Ofen fern.**
28 Vergewissern Sie sich stets, daß sich die Reglerknöpfe auf Position ”•”/”¡” befinden, wenn sich das Gerät nicht in Gebrauch befindet.
29 Wenn Sie den Herd auf einen Sockel stellen, achten Sie darauf, dass das Gerät nicht herunter rutschen kann.
30 Die internen Flächen des Wärmefachs (falls vorhanden) können äußerst heiß werden.

Installationsanleitungen

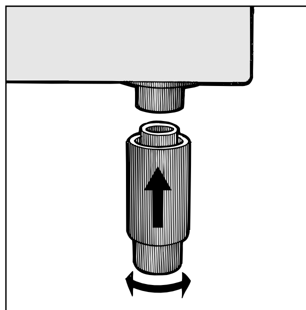
Die nachstehend aufgeführten Anweisungen sind an den Fachinstallateur gerichtet und gelten als Leitlinien zur korrekten technischen Installation, Einstellung und Wartung gemäß den geltenden Richtlinien.
Wichtig: Jeder beliebige Eingriff zur Einstellung, Wartung usw. muss bei stromlosem Gerät vorgenommen werden.

Aufstellung
Der Herd ist mit einem Schutzgrad des Typs X gegen Überhitzen ausgelegt und kann somit neben Unterschränke installiert werden, deren Höhe die der Kochfeldes nicht überschreiten.

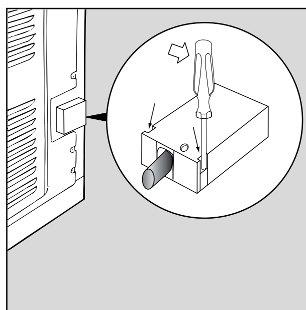
Nivellieren (nur an einigen Modellen)
Im unteren Teil des Herdes befinden sich 4 höhenverstellbare Füße, mittels derer der Herd ggf. justiert werden kann. Es ist absolut erforderlich, dass der Herd eben aufgestellt wird.



Montage der Füße (nur an einigen Modellen)
Die mitgelieferten Füße sind unter dem Herdboden einzustecken.



Verlegen des Netzkabels
Öffnen des Klemmengehäuses:
- Heben Sie unter Zuhilfenahme eines Schraubenziehers die seitlichen Zungen des Klemmengehäusedeckels an.
- Ziehen Sie den Deckel des Klemmengehäuses ab.



Verlegen Sie nun das Versorgungskabel wie folgt:
- Schrauben Sie die Schraube der Kabelklemme sowie die der Kontakte aus.
  Anmerkung: Die Brücken sind werkseitig für einen 230V-Einphasenstrom-Anschluss vorgesehen. (Abb. A).
- Für den elektrischen Anschluss gemäß der Abbildungen C und D verwenden Sie die im Gehäuse (Abb. B - Bezug "**P**") befindlichen Brücken.
- Befestigen Sie das Versorgungskabel in der entsprechenden Kabelklemme und schließen Sie den Deckel.

230V 1N~
H07RN-F 3x4 CEI-UNEL 35364

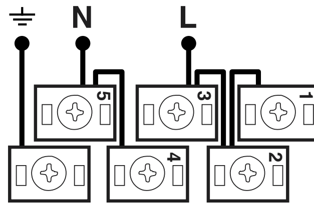


Abb. A

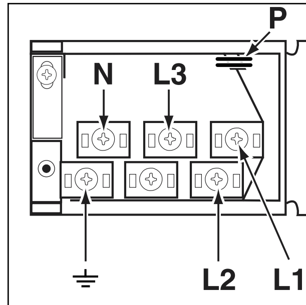


Abb. B

400V 2N~
H05RR-F 4x2.5 CEI-UNEL 35363

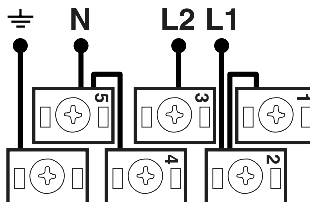


Abb. C

400V 3N~
H05RR-F 5x2.5 CEI-UNEL 35363

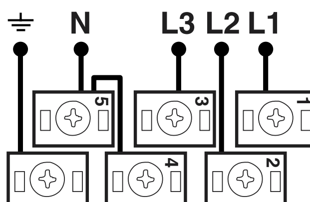


Abb. D

Anschluss des Versorgungskabels an das Stromnetz

Versehen Sie das Kabel mit einem für die auf dem Typenschild angegebene Belastung genormten Netzstecker. Wird das Gerät direkt an das Stromnetz angeschlossen, ist zwischen Stromnetz und Gerät ein allpoliger, der Last und den einschlägigen Vorschriften entsprechender Schalter mit mindestens 3 mm Kontaktweite zwischenzuschalten, (der Erdleiter - gelb/grüner Draht - darf durch den Schalter nicht unterbrochen werden). Das Versorgungskabel muss so verlegt werden, dass es an keiner Stelle einer Temperatur ausgesetzt wird, die 50°C über der Raumtemperatur liegt.
Vor dem Anschluss stellen Sie bitte sicher, dass:

- der Leitungsschutzschalter (Sicherungen etc.) und die Hausanlage die Belastung durch das Gerät aushalten können (siehe Typenschild);
- die Versorgungsanlage mit einer den gesetzlichen Bestimmungen und Vorschriften entsprechenden Erdung versehen ist;
- die Netzsteckdose bzw. der allpolige Schalter bei installiertem Gerät leicht zugänglich ist.

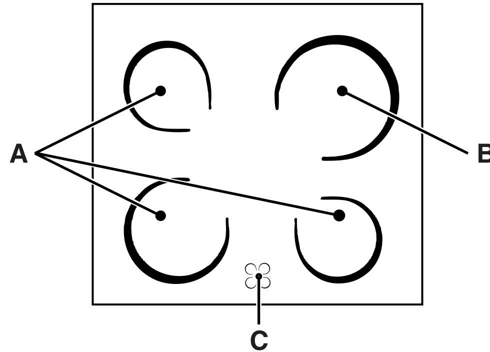
Das Kochfeld

! Vor Gebrauch müssen unbedingt die seitlich am Gerät angebrachten Kunststofffilme abgenommen werden.

Beschreibung

Das Kochfeld ist mit 3 Kochzonen mit Strahlungsbeheizung und 1 Kochzone mit Halogenbeheizung ausgestattet. Diese Heizelemente befinden sich unter der Glaskeramikplatte des Kochfeldes (und glühen bei Inbetriebnahme rot auf).

A. Strahlungsbeheizung
B. Halogenbeheizung
C. Kontrolllampen, die darauf aufmerksam machen, dass die entsprechenden Zonen eine Temperatur von 60°C übersteigen, auch wenn die Kochzone bereits ausgeschaltet wurde.



Beschreibung der Heizelemente

Bei den **Strahlerelementen** handelt es sich um runde Heizstrahler, die innerhalb von nur 10-20 Sekunden nach dem Einschalten rot aufglühen.
Die **Halogenbeheizung** erfolgt mittels runder Heizelemente, die, außer den bezeichnenden Vorteilen, die Halogenbeheizungselemente bieten, auch eine gleichmäßige Wärmeverteilung gewährleisten.
Die Halogenlampen erzeugen unmittelbar eine äußerst hohe Licht- und Wärmemenge, und bieten Ihnen demzufolge praktische Vorteile:

- schnelle Hitzeerzeugung (im Vergleich zu Gasbrennern)
- schnelles Abkühlen
- gleichmäßige Wärmeverteilung auf der gesamten Fläche (dank der runden Heizelemente)

Hinweis: Schauen Sie bitte nicht direkt in die Halogenleuchten.
Der Einsatz dieser Art von Kochzonen ist äußerst einfach, nicht viel anders als herkömmliche Kochzonen. Ziehen Sie ggf. die Gartabelle dieser Bedienungsanleitung zu Rate.

Pos.	Ceran-Strahlheizkörper Normal- oder Schnellbrenner	Ceran-Halogenheizkörper Automatikplatte
0	Ausgeschaltet	Ausgeschaltet
1	Garen von Fisch	Schmelzen von Butter oder Schokolade
2	Kartoffeln (dämpfen) Gemüsesuppen, Kichererbsen, Bohnen	Aufwärmen von Flüssigkeiten
3	Weitergaren von Eintopfgerichten und Gemüsesuppen	
4	Braten (mäßige Hitze)	Cremesuppen und Saucen
5	Braten (starke Hitze)	
6	Anbraten von Fleisch oder rasches Aufkochen von Speisen	Sieden
7		
8		Fleischbraten
9		
10		Gekochtes Fleisch (große Mengen)
11		
12		Gebratenes

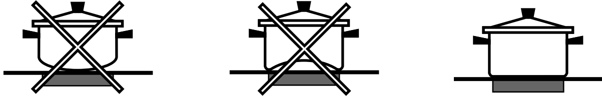
Betriebskontrollleuchte Elektrokochzonen

Diese schaltet sich ein, sobald irgendein elektrisches Kochfeld-Heizelement in Betrieb gesetzt wird.

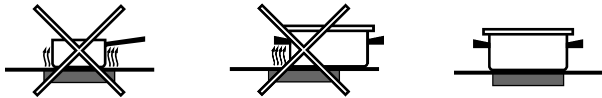
Anleitungen zum Einsatz des Glaskeramik-Kochfeldes

Um optimale Leistungen Ihres Glaskeramik-Kochfeldes zu gewährleisten, sind beim Kochen einige grundsätzliche Maßnahmen zu beachten.

- Um optimale Leistungen Ihres Glaskeramik-Kochfeldes zu gewährleisten, sind beim Kochen einige grundsätzliche Maßnahmen zu beachten.



- Achten Sie darauf, dass der Topfboden die Kochzone gänzlich ausfüllt: sonst geht ungenutzte Energie verloren.



- Achten Sie darauf, dass der Boden des Geschirrs trocken und sauber ist: Hierdurch wird eine optimale Auflage auf der Kochzone sowie eine längere Lebensdauer Ihres Glaskeramik-Kochfeldes und Ihrer Töpfe gewährleistet.
- Vermeiden Sie den Einsatz von Kochgeschirr, das bereits auf Gasherden verwendet wurde. Durch die stark konzentrierte Hitze der Gasbrenner könnten sich die Böden etwas verformt haben, und somit keine optimalen Kochresultate bei Einsatz auf einem Glaskeramik-Kochfeld mehr gewährleisten.

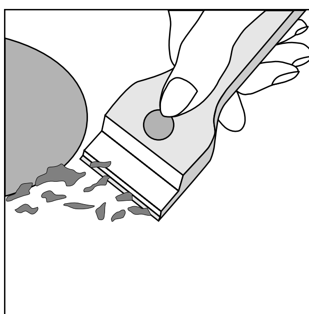
Reinigung und Pflege des Herdes

Vor jeder Reinigung und Pflege muss der Herd vom Stromnetz getrennt werden. Um eine lange Lebensdauer des Gasherdes zu gewährleisten, muss er regelmäßig gründlich gereinigt werden. Beachten Sie hierbei, dass:

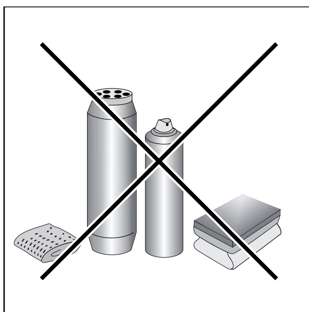
- **für die Reinigung kein Dampfgerät verwendet werden darf;**
- die emaillierten und selbstreinigenden Teile, falls vorhanden, mit lauwarmem Wasser, ohne Zusatz von Scheuermitteln oder scharfen Reinigungsmitteln, die diese Teile beschädigen könnten, zu reinigen sind;
- der noch lauwarme Backofen möglichst nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und Spülmittel gereinigt, mit klarem Wasser nachgespült und sorgfältig abgetrocknet wird;
- auf den Inoxstahlteilen Flecken hinterbleiben können, wenn stark kalkhaltiges Wasser oder scharfe (phosphorhaltige) Spülmittel für längere Zeit darauf stehenbleiben. Es ist ratsam, diese Teile nach der Reinigung gut nachzuspülen und trocken zu reiben. Übergekochtes Wasser muss ebenfalls beseitigt werden;
- reinigen Sie die Backofentür aus Glas bitte nur mit einem weichen Schwamm und mildem Spülmittel und trocknen Sie sie abschließend mit einem weichen Tuch. Verwenden Sie keine rauen, scheuernden Materialien oder scharfkantige, metallische Schaber, da diese Kratzer auf ihrer Oberfläche hinterlassen und das Zerbrechen des Glases zur Folge haben können.

Reinigung der Kochfeld-Oberflächen

Reinigen Sie das Kochfeld vor Kochbeginn mit einem feuchten Tuch, um sämtliche Staubreste oder eventuelle alte Kochreste zu beseitigen. Das Kochfeld sollte regelmäßig mit lauwarmer milder Spüllauge gereinigt werden. Glaskeramikfelder sollten von Zeit zu Zeit auch mit einem entsprechenden, im Handel erhältlichen Spezialreiniger behandelt werden. Entfernen Sie zuerst sämtliche Fettspritzer oder Kochreste mit einem für Glas geeigneten Flachschaber CERA Quick® (nicht mitgeliefert).



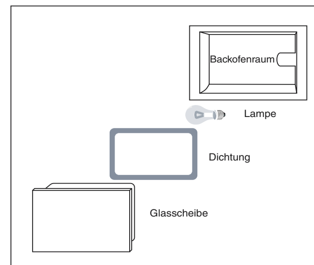
Reinigen Sie das Kochfeld, wenn es noch lauwarm ist, verwenden Sie hierzu ein weiches Papiertuch und ein geeignetes Reinigungsmittel.
Spülen Sie es dann klar nach und reiben Sie es mit einem sauberen weichen Tuch trocken. Versehentlich geschmolzene Alufolie, Plastikteile oder Kunststoffe müssen **sofort** mit einem Klingenschaber entfernt werden, da sonst die Oberfläche beschädigt würde. Dasselbe gilt für Zuckerreste oder stark zuckerhaltige Speisereste.
Verwenden Sie absolut keine Scheuerschwämme oder sonstige Scheuermittel. Vermeiden Sie auch den Einsatz von chemischen Reinigungsmitteln, wie Backofensprays oder Fleckenentferner.



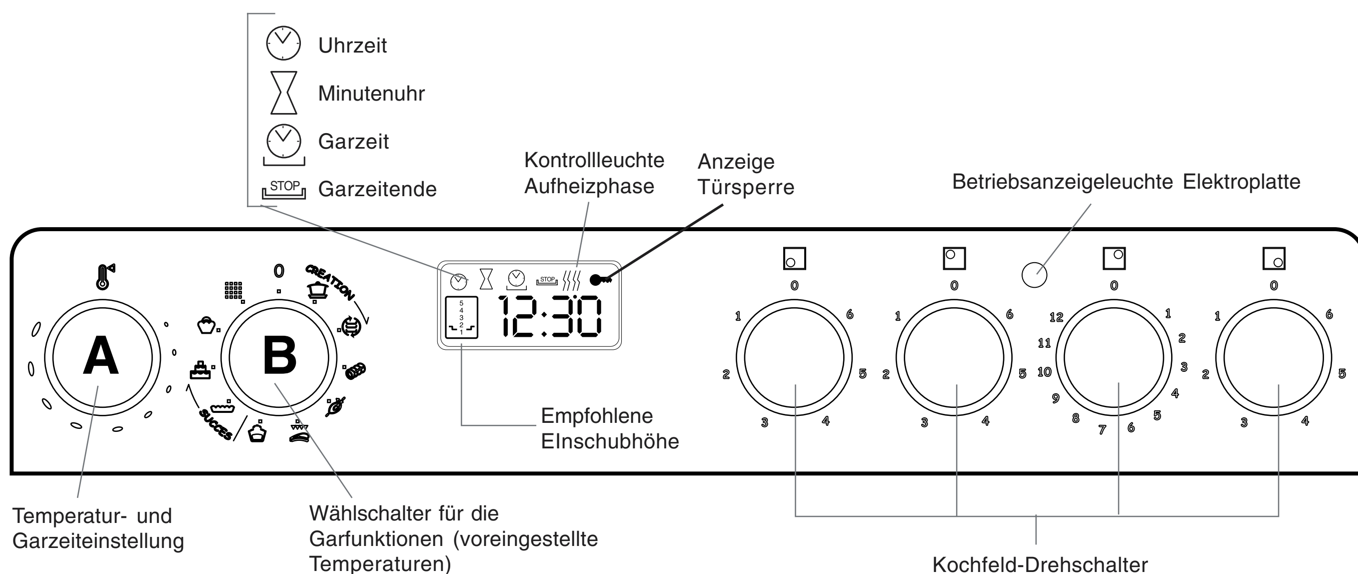
Spezialreinigungsmittel für Glaskeramik-Kochfelder	**Wo sind diese erhältlich ?**
Klingenschaber und Ersatzklingen	Haushaltwaren Warenhäusern
Stahl-Fix SWISSCLEANER WK TOP Andere Produkte f.Glaskeramik	Haushaltwaren Hobbyläden Warenhäusern Supermärkten

Austausch der Backofenlampe

- Vor jedem Eingriff ist der Backofen entweder durch Herausziehen des Steckers oder durch Abschalten des zum Anschluss des Gerätes an die Hausanlage verwendeten Schalters stromlos zu machen.
- Nehmen Sie unter Zuhilfenahme eines schmalen und flachen Werkzeuges (Schraubenzieher, Löffelgriff usw.) die Glasabdeckung ab.
- Schrauben Sie die Lampe aus und ersetzen Sie sie durch eine neue gleicher Eigenschaften und Bauform.
  - Spannung 230/240 V
  - Leistung 15 W
  - Sockel E 14
- Bringen Sie die Glasabdeckung wieder an; achten Sie hierbei darauf, dass die Dichtung ordnungsgemäß eingelegt wird.



Die Schalterblende



Mit Hilfe des Drehschalters **A** kann die Uhrzeit, die Temperatur, die Minutenuhr, die Dauer und/oder das Ende der Garzeit bzw. der Pyrolyse eingestellt werden.
Mittels des Schalters **B** können die verschiedenen Garfunktionen gewählt werden.

Einstellung der Uhrzeit

Sobald das Gerät elektrisch eingeschaltet wird, erscheint auf dem Display die Blinkanzeige 0:00 Zum Einstellen der Uhrzeit verfahren Sie wie folgt:

A	A	A	A	**Hinweise**
Schalter drehen, um die Uhrzeit einzustellen.	**Schalter zur Bestätigung drücken**	**Blinkt die Minutenanzeige ? Schalter drehen, um die Minuten einzustellen.**	**Schalter zur Bestätigung drücken**	**Zum Einstellen der Uhr auf Sommer/Winterzeit oder nach einem Stromausfall: Drehen Sie den Schalter A, woraufhin das Symbol aufleuchtet. Gehen Sie dann wie zuvor beschrieben vor.**

Hinweis

Eine Änderung der Uhrzeiteinstellung kann nur bei ausgeschaltetem Backofen (und nicht während des Garvorgangs bzw. der Programmierung) vorgenommen werden.

Die Minutenuhr

Die **Minutenuhr**, die durch das Symbol gekennzeichnet ist, **funktioniert unabhängig vom Backofen**. Sie ist wie folgt einzustellen:

A	A	A	A	**Hinweis**
Schalter drehen, um das Symbol der Minutenuhr aufleuchten zu lassen	**Schalter drücken, um Zugang zu den Einstellungen zu erhalten.**	**Schalter drehen, um die Garzeit einzustellen (von 0 bis 23 Stunden und 59 Minuten.**	**Schalter zur Bestätigung der Einstellung drücken**	

Akustische Signale weisen darauf hin, dass der Timer abgelaufen ist. Drücken Sie den Schalter A, um das Tonsignal abzustellen.

Hinweis

Während der Garvorgänge Succès kann die Minutenuhr nicht eingestellt werden.

Die Garvorgänge Création

1. Einführung

Für jedes Gericht, das Sie zubereiten, regelt der Backofen nur die wesentlichen Parameter, die über das Gelingen eines Rezeptes - sei es einfach oder anspruchsvoll - entscheiden. Temperatur, Wärmequelle, Feuchtigkeitsgrad und Umluft werden automatisch kontrolliert.



Dieses Kapitel wurde unter wertvoller Mithilfe unseres **kulinarischen Beraters** verfasst. Wir möchten Sie einladen, seine Ratschläge zu befolgen, damit Sie von seiner Erfahrung profitieren können und stets optimale Garergebnisse erzielen.

Die empfohlenen **Garfunktionen**, **Temperaturen** und **Einschubhöhen** basieren auf der Erfahrung und dem Können unseres Experten und erlauben Ihnen, immer wieder hervorragende Gerichte zu zaubern.

Für jede Funktion wird in der nachfolgenden Tabelle angegeben, ob das Gargut in den **kalten** oder **vorgeheizten** Backofen einzuschieben ist. Das Einhalten dieser Angaben sichert ein optimales Garergebnis zu.

Während der Vorheizphase blinkt die Kontrollleuchte . Sobald die gewünschte Gartemperatur erreicht wird, schaltet die Anzeige auf Dauerlicht.

Welche Temperatur empfohlen wird, hängt von der jeweils gewählten Garart ab. Sie können die Temperatur jedoch auch ändern, um sie an Ihr spezielles Rezept anzupassen (siehe nachfolgende Seite).
Es besteht auch die Möglichkeit, die **Garzeit** mit **sofortigem** oder **verzögertem** Start einzustellen (siehe nachfolgende Seite).

2. Die Funktionen Création

	Funktion	Empfohlener Garvorgang für ...	Einschubhöhe Fettpfanne/Backblech	Einschubhöhe Bratrost 1	Einschubhöhe Bratrost 2	Einschieben	Hinweis
	Statisch	Langsames Garen (Rindfleisch, Gulaschgerichte usw.) oder Kochen im Wasserbad (Terrinen, Creme usw.	2			vorgeheizt	Zum Kochen im Wasserbad, können Sie das Wasser direkt in die Fettpfanne gießen.
	Heißluft	Gleichzeitiges Backen mehrerer Gerichte auf 2 oder 3 Ebenen ohne Vermischung von Geruch oder Geschmack; Kuchen (außer den unter Torten/Brioche angeführten): Gebäck, Pfundkuchen, Biskuit usw.	1	3	5 (falls auf 3 Ebenen gebacken wird)	vorgeheizt	Falls Sie nur ein Gericht backen sollten, schieben Sie die Fettpfanne/das Backblech auf Einschubhöhe 2.
	Braten	Braten (weißes oder rotes Fleisch) und Gratin	1	2		kalt	Die empfohlene Temperatur garantiert eine perfekte Garzeit und verhindert Rauchbildung. Die Fettpfanne auf die 2. Einschubhöhe schieben, falls das Fleisch auf einer Unterlage liegt.
	Drehspieß*	Braten – weißes oder rotes Fleisch	1	3 (Drehspieß)		kalt	Wir empfehlen, 200°C nicht zu überschreiten.
	Grill	Rindersteak, Fisch, Gegrilltes, im Teller überbackene Gerichte usw.	1	Die Höhe ist von der Größe des Grillgutes abhängig		vorgeheizt	Wir empfehlen die Einstellung auf Position MAX.
	Hefeteig-Funktion	Hefeteig gehen lassen (Brioche, Brot, süße Kuchen, Croissants usw.)	2			kalt	Temperatur (40° C) nicht veränderbar

Anmerkung: Garen Sie bitte stets bei geschlossener Backofentür, egal welche Funktion eingestellt wird.

Hinweise zum Auftauen von Gefriergut

- Ein Produkt, das aufgetaut wird, muss rasch verzehrt werden.
- Frieren Sie keine bereits aufgetauten Lebensmittel wieder ein.
- Sobald der Auftauvorgang beendet ist, nehmen Sie die Lebensmittel aus dem Backofen und kochen oder verzehren Sie sie innerhalb kurzer Zeit.

3. Start eines Garvorgangs

- Stellen Sie den Schalter **B** auf die gewünschte Funktion ein;
- Auf dem Display wird in Abhängigkeit von der gewählten Garart die empfohlene Temperatur sowie die geeignete Einschubhöhe für die Speisen angezeigt.
- Während der Vorheizphase blinkt das Symbol (nur bei einigen Funktionen) und schaltet nach Ablauf derselben auf Dauerlicht um.

4. Änderung der Temperatur

Die eingestellte Temperatur kann jederzeit abgeändert werden.

- Drehen Sie den Schalter **A** (A), bis die Temperaturanzeige auf Blinklicht schaltet.
- Drücken Sie den Schalter **A**, um die Temperatur einstellen zu können.
- Drehen Sie den Schalter **A**, um die Temperatur zu erhöhen oder zu senken.
- Drücken Sie den Schalter **A**, um die Änderung zu bestätigen.

5. Ausschalten des Backofens

Ist der Garvorgang abgeschlossen, stellen Sie den Schalter **B** auf 0.

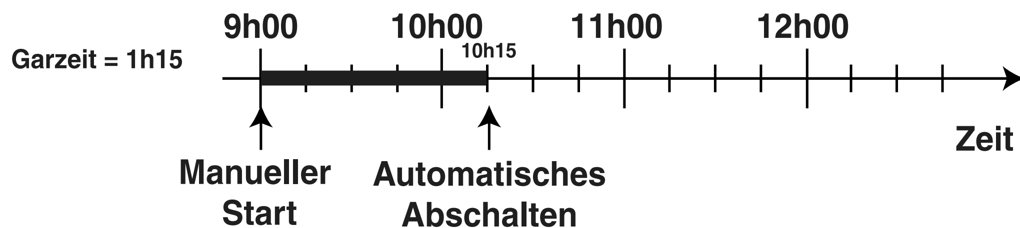
1 Vorwahl der Garzeit mit sofortigem Start

Die Garzeit kann so programmiert werden, dass der Backofen sofort in Betrieb genommen wird und sich automatisch abschaltet, wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist.
Wählen Sie eine Garfunktion aus, ändern Sie, falls erforderlich, die Temperatur, und verfahren Sie daraufhin wie folgt:

1. Drehen Sie den Schalter **A** (A), bis das Symbol aufleuchtet.
2. Drücken Sie den Schalter **A**, um die Garzeit einstellen zu können: auf dem Display blinkt die Anzeige 2:00 [(1)].
3. Drehen Sie den Schalter **A**, um die gewünschte Garzeit abzurufen (Minimum 20 Min. - Maximum 9h59).
4. Drücken Sie den Schalter **A**, um die Programmierung zu bestätigen. Die programmierte Garzeit wird abwechselnd mit der eingestellten Temperatur angezeigt.

[(1)] Für jede Garfunktion ist aus Sicherheitsgründen eine Garzeit von 2 Std. voreingestellt. Wird diese Garzeit nicht geändert, schaltet sich der Backofen automatisch nach Ablauf dieser Zeit aus.

Beispiel
Es ist 9:00 und es wird eine Garzeit von 1 Std. und 15 Min. programmiert. Der Garvorgang wird automatisch um 10:15 Uhr beendet.



Die Anzeige "end", begleitet von akustischen Signalen, weist darauf hin, dass die programmierte Garzeit abgelaufen ist, und der Garvorgang unterbrochen wird.

- Drücken Sie den Schalter **A**, um die Tonsignale abzustellen.
- Stellen Sie den Schalter **B** zurück auf 0. Die Anzeige "end" wird daraufhin ausgeblendet.

2. Vorwahl der Garzeit mit verzögertem Start

Der Backofen kann so programmiert werden, dass das Gargut zu einer zuvor bestimmten Zeit fertig ist. Dank der Programmierung wird automatisch der Start des Garvorgangs festgelegt, und der Backofen schaltet sich von alleine zum gewünschten Zeitpunkt ab.

Beispiel
Es ist 9:00: Das Gericht, das eine Garzeit von 1 Std. und 15 Min. benötigt, soll um 12:30 Uhr fertig sein. Es wird also die Garzeit und das Garzeitende programmiert. Der Backofen stellt den Start des Garvorgangs automatisch auf 11:15 Uhr ein, damit der Garvorgang um 12:30 Uhr abgeschlossen ist.

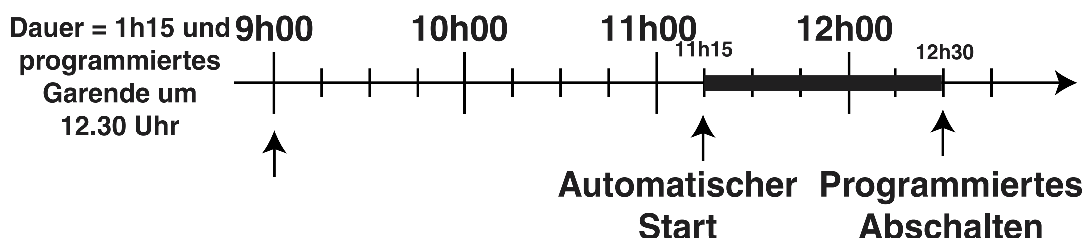
Schritt 1:
Geben Sie das Gargut in den Backofen und wählen Sie eine Garart. Ändern Sie ggf. die Temperatur und programmieren Sie die Garzeit wie folgt:

1. Drehen Sie den Schalter **A**, bis das Symbol ⏲ aufleuchtet.
2. Drücken Sie den Schalter **A**, um die Garzeit einstellen zu können: Die Anzeige 2:00 blinkt.
3. Drehen Sie den Schalter **A**, um die gewünschte Garzeit einzustellen (Minimum 20 Min. - Maximum 9h59).
4. Drücken Sie den Schalter **A**, um die Programmierung zu bestätigen. Gardauer und Temperatur werden abwechselnd eingeblendet.

Schritt 2:
Programmieren des gewünschten Garzeitendes:

1. Drehen Sie den Schalter **A**, bis das Symbol STOP aufleuchtet (auf dem Display erscheint die Anzeige 10h15, d.h. das Garzeitende, wenn der Garvorgang sofort gestartet wird).
2. Drücken Sie den Schalter **A**, um das gewünschte Garzeitende einstellen zu können:
3. Drehen Sie den Schalter **A**, um das Garzeitende einzustellen.
4. Drücken Sie den Schalter **A**, um die Programmierung zu bestätigen. Das Garzeitende wird abwechselnd mit der eingestellten Temperatur angezeigt.

Der Garvorgang beginnt um 11:15 und endet um 12:30.



Die Anzeige "end", begleitet von akustischen Signalen, weist darauf hin, dass die programmierte Garzeit abgelaufen ist, und der Garvorgang unterbrochen wird.

- Drücken Sie den Schalter **A**, um die Tonsignale abzustellen.
- Stellen Sie den Schalter **B** zurück auf 0. Die Anzeige "end" wird daraufhin ausgeblendet.

Die Garvorgänge Succès

1. Einführung

Das Programm **Succès** umfasst alle automatischen Garvorgänge, die von unserem Küchenchef entwickelt wurden.

Alle Funktionen in der Betriebsweise Succès sind vollautomatisch: **Temperatur** und **Garzeitdauer** sind **vorbestimmt** und durch das System **C.O.P.® (Cottura Ottimale Programmata - Programmierte optimale Garzeit)** unveränderlich. Somit wird ein perfektes Ergebnis garantiert. Der Garvorgang wird automatisch unterbrochen und der Backofen zeigt an, wenn das Gericht gar ist (nur die Funktion "Pizzeria" erfordert eine Endbewertung seitens des Benutzers).



Dieses Kapitel wurde unter wertvoller Mithilfe unseres **kulinarischen Beraters** verfasst. Wir möchten Sie einladen, seine Ratschläge zu befolgen, damit Sie von seiner Erfahrung profitieren können und stets optimale Garergebnisse erzielen.

Die empfohlenen **Garfunktionen**, **Temperaturen** und **Einschubhöhen** basieren auf der Erfahrung und dem Können unseres Experten und erlauben Ihnen, immer wieder hervorragende Gerichte zu zaubern.

Das Backgut kann in den **vorgeheizten** oder **nicht vorgeheizten** Backofen geschoben werden. Unser kulinarischer Berater empfiehlt nach Möglichkeit den nicht vorgeheizten Backofen.
Die Funktionen in der Betriebsweise **Succès** haben eine vorbestimmte Dauer. Um optimale Backergebnisse zu erzielen empfiehlt es sich, das Backgut sofort nach Wahl des gewünschten Programms in den Backofen zu schieben.

2. Die Funktionen in der Betriebsweise Succès

	Funktion	Empfohlener Garvorgang für ...	Einschubhöhe Fettpfanne/Backblech	Einschieben	Hinweis
	Torten	Süße Kuchen oder Gemüsekuchen (Sand-, Mürbe- oder Blätterteig)	2	kalt	Schieben Sie bei gleichzeitigem Garen die Fettpfanne bzw. das Backblech auf Einschubhöhe 1 und die Backofenroste auf Position 3 und 5. Sollte der Backofen bereits heiß sein, können Sie das Gargut auch in den heißen Backofen schieben.
	Plum Cake	Gebäck mit Backpulver (Pfundkuchen, Marmorkuchen usw.)	2		
	Brioche	Hefegebäck (Brioche, Mandelkuchen usw.)	2		

Die Garvorgänge Succès

3. Start eines Garvorgangs Succès

■ Die Werte "Garzeit" und "Temperatur" sind voreingestellt (nicht veränderbar).

- Stellen Sie den Schalter **B** auf die gewünschte Funktion ein;
- Sobald der gewünschte Succès-Garvorgang eingestellt wir, erscheint auf dem Display für ca. 10 Sekunden die Blinkanzeige "AUTO".
- Anschließend wird auf dem Display die bis zum Garzeitende noch verbleibende Zeit eingeblendet.

Ausschalten des Backofens

Eine Serie von Tonsignalen zeigt an, dass die Garzeit abgelaufen ist.

ANMERKUNG

Wird der Backofen nicht per Hand ausgeschaltet, schaltet sich dieser erst dann aus, wenn die Temperatur entsprechend abgesunken ist.

Ausschaltung des Vorführmodus "Demo Mode"

- Drücken Sie zwei Mal den Schalter **A** (A)
- Drehen Sie den Schalter **A** (A) gegen den Uhrzeigersinn, und daraufhin den Schalter **A** (A) im Uhrzeigersinn.
- Drücken Sie den Schalter **A** (A)

Zubehör

Der Backofen verfügt über 5 Ebenen zum Einschieben der Gerichte (Einschubleisten von 1 bis 5, von unten nach oben nummeriert), je nach dem gewünschten Garvorgang.
Auf dem Display wir die für ein optimales Garergebnis empfohlene Einschubhöhe angezeigt.

Die Fettpfanne bzw. das Backblech

Sie wird verwendet
- als **Auflagefläche für Back/Bratbehältnisse jeder Art** bei allen Garvorgängen auf einer Ebene, und zum Garen im Wasserbad auf Einschubhöhe 2,
- als **Auflagefläche für Speisen** (Kuchen, Torten, Gebäck usw.) auf Einschubhöhe 2,
- als **Auffangschale für Fleischsäfte und Fett**, wenn der Backrost benutzt wird (Fleisch, Fisch usw.); in diesem Fall immer auf Einschubhöhe 1 positionieren.
- als Auflagefläche für **Back/Bratbehältnisse oder Speisen** beim Garen auf mehreren Ebenen; in diesem Fall auf Einschubhöhe 1 positionieren.

Wir raten davon ab, die Fettpfanne bzw. das Backblech auf Einschubhöhe 4 und 5 zu benutzen.

Die Backofenroste

Sie werden verwendet:
- als Auflagefläche für Back/Bratgefäße beim Garen auf mehreren Ebenen (Einschubhöhe 3 zum Garen auf zwei Ebenen und Einschubhöhe 3 und 5 beim Garen auf 3 Ebenen)
- als Auflagefläche für Fleisch und Fisch, kombiniert mit der Fettpfanne zum Auffangen der austretenden Flüssigkeit; in diesem Fall wird der Backofenrost auf Ebene 2 eingeschoben,
- als Auflagefläche für aufzutauende Nahrungsmittel, kombiniert mit der Fettpfanne zum Auffangen der Flüssigkeit; in diesem Fall wird der Backofenrost auf Ebene 2 eingeschoben.

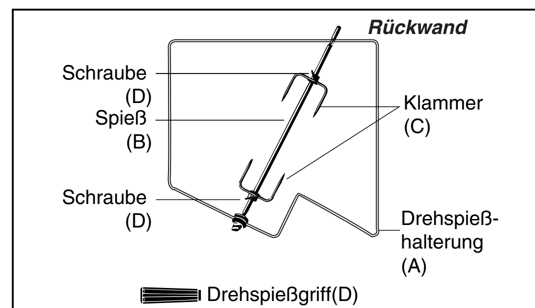
ANMERKUNG

Zum Garen großer Speiseportionen (mehr als 8 kg Gewicht) empfehlen wir, die Fettpfanne zu benutzen.

Der Drehspieß

Der Drehspieß besteht aus einer Halterung, dem Spieß und einem Griff.

Verfahren Sie wie folgt:
- Schieben Sie die Halterung des Drehspießes (A) auf Einschubhöhe 3 ein;
- Spießen Sie den Drehspieß in die Mitte des zu bratenden Fleisches und positionieren sie das Fleisch an einer Stelle, die gleichweit vom Ende des Spießes (B) entfernt ist;
- Befestigen Sie das Fleisch mithilfe der Klammern (C);
- Befestigen Sie die Klammern im Fleisch mit den Schrauben (D);
- Setzen Sie die Bratspießhalterung ein, und klemmen Sie das hintere Ende des Spießes in das auf der Rückwand des Backofens befindliche Loch.



Der verlängerbare Griff aus Isoliermaterial schützt beim Herausnehmen des Grillgutes vor Verbrennungen. Während des Garvorgangs muss der Griff abgeschraubt sein.

Schieben Sie zum Auffangen des Fleischsaftes die Fettpfanne auf Einschubhöhe 1, und die Drehspießhalterung auf Einschubhöhe 3.

Zuordnungstabelle Gerichte/Garfunktionen

	GARGUT	BEISPIELE	FUNKTION	TEMPERATUR	UNTERLAGE
VORSPEISEN	Süße Kuchen und Gemüsekuchen (Mürbeteig oder Blätterteig)	Quiche, Lauchtorte usw.	Torten	220 °C	Form auf Backblech
	Gefüllte Pizza mit Hefeteig (oder tiefgekühlt)	Pizza, Fladen	Brioche	220 °C	Backblech
	Pizza (anderer Teig)		Torten	220 °C	Form auf Backblech
	Plum-Cake (gesalzen)	Plum-Cake mit Oliven, Thunfisch usw.	Kuchen (oder Heißluft)	160 °C	Form auf Backblech
	Pikante Kuchen	Pikante Kuchen mit Käse, Lachspasteten ...	Kuchen (oder Heißluft)	200 °C	Backblech
	Terrinen	Fisch-, Fleisch-, Gemüseterrinen usw.	Statisch	160 °C	Terrinenform auf Backblech (Wasserbad mit bereits heißem Wasser)
	Gerichte in kleinen Formen	Geflügelleberpastete, Lachspüree usw.	Statisch	160 °C	Formen auf Backblech (Wasserbad mit bereits heißem Wasser)
	Soufflé	Aufläufe mit Käse, Gemüse, Fisch usw.	Heißluft	200 °C	Form auf Backblech
	Gratin	Gratinierte Meeresfrüchte, Toast usw.	Grill	270 °C	Backofenrost oder Gefäß a/Backofenrost
GEMÜSE/REISGERICHTE	Überbackenes (allg.)	Kartoffelgratin, Lasagne usw.	Gratin (oder Braten)	200-210 °C	Gefäß a/Backblech
	Gefülltes Gemüse	Kartoffeln, Tomate, Zucchini, Wirsing usw.	Heißluft	200 °C	Backblech oder Backform auf Backblech
	Geschmortes Gemüse in der Casserolle (mit Deckel)	Möhren, Weißwurzel, Kopfsalat usw.	Statisch	200 °C	Casserolle auf Backblech
	Flan	Pilzflan, Gemüsefrikadellen usw.	Statisch	160 °C	Formen auf Backblech (Wasserbad mit bereits heißem Wasser)
	Terrinen	Gemüse-Terrinen	Statisch	160 °C	Formen auf Backblech (Wasserbad mit bereits heißem Wasser)
	Soufflé	Spargel-, Tomatensoufflé usw.	Heißluft	200 °C	Form auf Backblech
	Pasteten	Gemüsepasteten usw.	Heißluft	200 °C	Backblech
	Fisch in Alufolie	Trüffel usw.	Heißluft	200 °C	Alufolie auf Backblech
	Reis	Reis Pilaf	Statisch	180 °C	Form auf Backblech

	GARGUT	BEISPIELE	FUNKTION	TEMPERATUR	UNTERLAGE
FLEISCH	Geflügelbraten	Huhn, Hähnchen, Ente, Kapaun	Braten	210 °C	Geflügel a/Backofenrost
	Geflügel a/Spieß	Huhn, Hähnchen	Drehspieß	270 °C	Drehspießhalterung
	Braten	Schweine-, Kalbs-, Putenbraten, Rostbeef, Lammkeule, gefüllte Kalbsbrust usw.	Braten	210 °C	Feisch auf Backofenrost
	Geschmortes Fleisch am Stück	Geschmorte Lammkeule (ganz), großer Kapaun oder Truthahn usw.	Heißluft	180° (nach einem Drittel der Bratzeit auf 160°C herunterschalten)	Fleisch a/Backblech in regelmäßigen Abständen mit Bratensaft begießen
	Fleisch Sauté in Casserolle und traditionelle Gerichte	Rindsschmorbraten, Kaninchen, Kalbsgoulasch „Marengo“, Lammfleisch mit Kartoffeln, Huhn mit Paprikaschoten usw.	Statisch	190 °C	Casserolle auf Backblech
	Gegrilltes	Steak, Kotelett, Bratwurst, Spießchen, Hühnerschenkel usw.	Grill	300 °C	auf Backofenrost (Einschubhöhe je nach Größe)
	Fleisch im Teigmantel	Rindfleischfilet „Wellington“, Keule im Teigmantel usw.	Heißluft	200 °C	Auf dem Backblech (bei großen Stücken die Temperatur auf 160°C herunterschalten, wenn der Teigmantel gar ist)
	Fleisch im Salzteig-Mantel	Geflügel in Salzteig usw.	Heißluft	240 °C	Fleisch auf Backblech oder Behältnis auf Backblech
FISCH	Gegrillter Fisch und Spießchen	Seebarsch, Makrele, Sardinen, Seebarbe, Thunfisch usw.	Grill	270 °C	auf Backofenrost (Einschubhöhe je nach Größe)
	Ganze Fische (gefüllt)	Goldbrasse, Karpfen usw.	Heißluft	200 °C	Backblech
	Fischfilet (mit Zusatz von Wein oder anderen Flüssigkeiten)	Lachs, Drachenkopf, Kabeljau, Seebarsch usw.	Statisch	200 °C	Backblech
	Fisch in Alufolie	Seezunge, Limande, Jakobsmuscheln usw.	Heißluft	200 °C	Backblech
	Fisch im Teigmantel (Blätterteig oder Mürbeteig)Pasteten (Blätterteig oder Mürbeteig)	Lachs, Spießchen usw.	Heißluft	200 °C	Backblech
	Überbackener Fisch	Gratinierter Kabeljau usw.	Gratin (oder Braten) (Grill für die Bräunung)	200-210 °C 270 °C	Gefäß auf Backblech (oder Backofenrost zum Bräunen mit Grill)
	Soufflé	Muscheln usw.	Heißluft	200 °C	Form auf Backblech
	Fisch im Salzteig-Mantel	Kabeljau, Karpfen usw.	Heißluft	240 °C	Fisch auf Backblech oder Gefäß auf Backblech

Zuordnungstabelle Gerichte/Garfunktionen

	GARGUT	BEISPIELE	FUNKTION	TEMPERATUR	UNTERLAGE
KUCHEN U. GEBÄCK	Plätzchen (ohne Hefe)	Biskuit, Löffelbiskuit, versch. Plätzchen, Brownies	Kuchen (oder Heißluft)	200 °C	Form auf Backblech
	Plum-Cake und Pfundkuchen (mit Backpulver)	Plum-Cake mit Obst, Marmorkuchen, Pfundkuchen usw.	Kuchen (oder Heißluft)	160 °C	Form auf Backblech
	Obstkuchen (Mürbeteig oder Blätterteig, mit oder ohne Guss)	Apfel-, Mirabellen-, Birnenkuchen usw.	Torten	220 °C	Form auf Backblech
	Käsekuchen		Torten	200 °C	Form auf Backblech
	Kuchen mit Hefeteig	Süße Kuchen, Kuchen mit Brotkrümeln und Obst	Brioche	180 °C	Form auf Backblech
	Teigböden für Torten (Sandteig)	Torten mit frischem Obst (Erdbeeren, Himbeeren usw.)	Torten	180 °C	Backform a/Backblech (Trockenbohnen auf Kuchenteig)
	Pasteten (Blätterteig oder Mürbeteig)	Birnenpasteten usw.	Torten	220 °C	Form auf Backblech
	Windbeutel	Brandteiggebäck (Windbeutel), versch. Gebäck, Bigné, Saint- Honoré-Torte usw.	Kuchen (oder Heißluft)	190 °C	Backblech
	Blätterteig	Apfeltaschen, Gemüsekuchen, Pasteten usw.	Kuchen (oder Heißluft)	200 °C	Backblech
	Kleines Konditorei-Gebäck (mit Hefe)	Croissants, süße Küchlein, Brioche ohne Füllung, kl. Savarin usw.	Brioche	180 °C	Backblech
	Großes Konditorei-Gebäck (mit Hefe)	Gugelhopf, Christstollen, süßes Brot, Brioche ...	Brioche	160 °C	Backblech oder Backform auf Backblech
PLÄTZCHEN/KLEINES GEBÄCK	Plätzchenteig	Gebäck in Papierformen, Löffelkuchen usw.	Kuchen (oder Heißluft)	180 °C	Backblech
	Sandteig	Mürbeteigplätzchen, Spritzgebäck, Kekse usw.	Kuchen (oder Heißluft)	200 °C	Backblech
	Blätterteig	Versch. Blätterteiggebäck	Kuchen (oder Heißluft)	200 °C	Backblech
	Mandelgebäck, Kokoskugeln	Mandelgebäck mit Kokosnuss oder Mandeln	Kuchen (oder Heißluft)	180 °C	Backblech
	Hefeteig	Mini-Brioche, Mini-Croissants usw.	Brioche	180 °C	Backblech
	Weiße Baisers		Weiße Baisers (od.Heißluft)	70 °C	Backblech
	Gebräunte Baisers		Gebräunte Baisers (od.Heißluft)	110 °C	Backblech
SÜSSSPEISEN	Pudding	Reispudding, Brotpudding usw.	Kuchen (oder Heißluft)	190 °C	Form auf Backblech
	Cremes und Eierspeisen, Griespudding	Karamellpudding, Creme Brulee, Schokoladenflan usw.	Kuchen (oder Heißluft)	160 °C	Formen in Fettpfanne (Wasserbad in Fettpfanne)
	Süße Reisspeisen	Versch. Reisspeisen	Kuchen (oder Heißluft)	180 °C	Form auf Backblech
	Soufflé	Soufflé mit Likör, Obst usw.	Kuchen (oder Heißluft)	200 °C	Form auf Backblech
OBST	Gefülltes Obst oder Obst in Alufolie	Bratäpfel usw.	Heißluft	200 °C	Backform bzw. Alufolie auf Backblech
	Obstgratin (mit Weinschaumcreme)	Gratin mit frischem Obst	Grill	270 °C	Gefäß auf Backofenrost

	GARGUT	BEISPIELE	FUNKTION	TEMPERATUR	UNTERLAGE
VERSCHIEDENES	Yoghurt		Statisch	50 °C	Kleine Form a/Backblech
	Trockenobst	Trockenobst, Trockenpilze oder Trockengemüse in Scheiben usw.	Heißluft	60 °C	auf Backofenrost
	Sterilisieren	Eingemachtes Obst im Glas usw.	Sterilisieren (oder Heißluft)	130 °C	Gläser a/Backblech
	Aufwärmen von Speisen	Fertiggerichte (Haus- oder Industrieprodukte)	Aufwärmen von Speisen (oder Heißluft)	140 °C	Gefäß a/Backblech
	Hausgebackenes Brot		Heißluft	260 °C für 10 Minuten, 210 °C bis zum Garende	Backblech

Pyrolyse-Selbstreinigung

1. Nützliche Maßnahmen vor einer Pyrolyse

- Entfernen Sie übermäßige Verunreinigungen, besonders größere Fettspritzer, um zu vermeiden, dass sich Flammen entwickeln oder Rauch freigesetzt wird.
- **Nehmen Sie alle Zubehörteile aus dem Ofen, bevor Sie eine Pyrolyse starten**. Unter Einwirkung besonders hoher Temperaturen können sich diese Teile verformen oder ihre Farbe ändern.
- Lassen Sie keine Geschirrtücher oder Topflappen auf dem Griff des Backofens.
- Hat die Temperatur im Bereich der elektrischen Komponenten des Gerätes einen Sicherheitswert erreicht, kann keine Pyrolyse-Selbstreinigung gestartet werden. Auf dem Display erscheint die Anzeige "HOT". Warten Sie bitte das Ausschalten des Kühlgebläses ab, bevor Sie den Pyrolyse-Vorgang starten.
- **Hinweis: Um optimale Reinigungsergebnisse zu erreichen, empfiehlt es sich, die Pyrolyse-Selbstreinigung bei ausgeschaltetem Kochfeld in Gang zu setzen.**

2. Bedienung

Drehen Sie den Schalter **B** nach rechts auf Position ⁞⁞⁞.

Die werkseitig vorprogrammierte Dauer der Pyrolyse-Selbstreinigung beträgt 1,30 Std.

- Die Programmdauer kann je nach Verschmutzung des Backofens verändert werden (zwischen 1 und 2 Std.). Verfahren Sie wie folgt:
  1. Drehen Sie den Schalter **A**, um die gewünschte Dauer einzustellen.
  2. Drücken Sie den Schalter **A**, um die Programmierung zu bestätigen.
- Eine Pyrolyse-Selbstreinigung kann auch mit verzögertem Start programmiert werden (siehe Abschnitt "Vorwahl der Garzeit mit verzögertem Start").

Nach Erreichen der erforderlichen Backofentemperatur **wird die Backofentür gesperrt** und die Kontrolllampe 🔑 leuchtet automatisch auf. Nun sind keinerlei Änderungen (Dauer, Ende, Timer) mehr möglich.
Ist die Backofentemperatur entsprechend abgesunken, wird die Türsperre aufgehoben und die Kontrollleuchte 🔑 erlischt.

Ein Signalton und die Anzeige "end" zeigen das Ende des Pyrolyse-Vorgangs an.

- Drücken Sie den Schalter **A**, um die Tonsignale abzustellen.
- Stellen Sie den Schalter **B** zurück auf 0. Die Anzeige "end" wird daraufhin ausgeblendet.

3. Wichtige Hinweise:

- **Die zugänglichen Teile können sehr heiß werden. Halten Sie Kleinkinder demnach vom Backofen fern.**
- Vermeiden Sie, das Email mit spitzen Gegenständen zu bearbeiten, um Schmutz zu entfernen (z.B. Messer)
- Verwenden Sie bitte keine Scheuerschwämme oder -pulver.
- Achten Sie während der Backofenreinigung darauf, dass keine Flüssigkeit durch die Türschlitze in den Backofen eindringt.
- Durch das Backofenfenster kann beobachtet werden, wie aufgrund des Pyrolyseverfahrens einige Speisereste bei Kontakt mit den Heizelementen verkohlen und aufglimmen: Es handelt sich um eine spontane Verbrennung, und ist ein völlig normaler Vorgang, der keine Gefahren mit sich bringt.

Warten Sie bitte **nach einer Pyrolyse**, bis der Backofen völlig erkaltet ist, bevor Sie die Asche der verbrannten Rückstände mit einem feuchten Schwamm entfernen.

Zur Beschleunigung der Vorheizzeiten, wodurch Energie gespart werden kann, empfiehlt es sich, eine Pyrolyse-Selbstreinigung sofort im Anschluss an einen Garvorgang zu starten.

WAS TUN, WENN ...

... aus Ihrem Backofen starker Rauch austritt:

- Überprüfen Sie, dass die geeignete Funktion bezüglich des gewünschten Garvorgangs gewählt wurde;
- Überprüfen Sie, dass die angezeigte Temperatur (falls sie vom Benutzer verändert wurde) nicht zu hoch ist.
- Prüfen Sie, ob sich im Backofen übermäßiger Schmutz befindet und ziehen Sie eventuell eine Reinigung in Betracht: Lebensmittelrückstände können, sobald sie verkohlen, Rauch und scharfe Gerüche freisetzen.

... das Gebläse in Betrieb bleibt, nachdem der Garvorgang beendet ist:

- Das Gebläse schaltet sich automatisch aus, wenn die Innentemperatur des Backofens ausreichend gesunken ist.

... das Display einen Fehlercode des Typs ERxx anzeigt:

Ihr Backofen ist mit einer Eigendiagnose-Funktion ausgestattet: bei nicht sachgemäßem Betrieb zeigt das Display einen Zweizifferncode an: **ERxx**.
Wenden Sie sich an Ihren Fachhändler oder an ein zugelassenes Kundendienst-Zentrum (siehe Installationsanleitung), und teilen Sie folgende Daten mit:

- die Handels- und Seriennummer des Gerätes (ersichtlich auf dem Garantieschein),
- den auf dem Display angezeigten Fehlercode.

Technische Merkmale

Backofen	
Abmessungen (HxBxT)	32x40x43,5cm
Volumen	56 Liter
Max. Verbrauch d. Backofens	2850 W
Glaskeramik-Kochfeld	
Vordere linke Kochstelle	1700 W
Hintere linke Kochstelle	1200 W
Vordere rechte Kochstelle	1200 W
Hintere rechte Kochstelle	2200 W
Max. Verbrauch d. Glaskeramik-Kochfeldes	6300 W
Nutzabmessungen des Geschirrwagens:	
	Breite cm 46
	Tiefe cm 42
	Höhe cm 8,5

ENERGIE-ETIKETT
Richtlinie 2002/40/CE über die Etikettierung von Elektrobacköfen
Norm EN 50304
Energieverbrauch Natürliche Konvektion Heizfunktion: Statisch
Deklarierte Energieverbrauchsklasse Erzwungene Konvektion Heizfunktion: Braten

Spannung und Frequenz	230V/400V 3N AC 50 Hz



Dieses Gerät entspricht den folgenden EG-Richtlinien:

- 73/23/**EWG** vom 19.02.73 (Niederspannung) und nachfolgenden Änderungen;
- 89/336/**EWG** vom 03.05.89 (elektromagnetische Verträglichkeit) und nachfolgenden Änderungen;
- 93/68/**EWG** vom 22.07.93 und nachfolgenden Änderungen.

Gemäß der Europäischen Richtlinie 2002/96/EC über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) dürfen Elektrohaushalts-Altgeräte nicht über den herkömmlichen Haushaltsmüllkreislauf entsorgt werden. Altgeräte müssen separat gesammelt werden, um die Wiederverwertung und das Recycling der beinhalteten Materialien zu optimieren und die Einflüsse auf die Umwelt und die Gesundheit zu reduzieren. Das Symbol „durchgestrichene Mülltonne" auf jedem Produkt erinnert Sie an Ihre Verpflichtung, dass Elektrohaushaltsgeräte gesondert entsorgt werden müssen.
Endverbraucher können sich an Abfallämter der Gemeinden wenden, um mehr Informationen über die korrekte Entsorgung ihrer Elektrohaushaltsgeräte zu erhalten.